★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Al Dente Restaurant

Al Dente Restaurant

Menu Prices — October 24, 2026

Al Dente Restaurant menu with prices in United States, updated January 2020: 101 items across 12 categories, prices from $4.50 to $41.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Al Dente Restaurant Menu with Prices (United States)

Al Dente Restaurant menu with prices in United States, updated January 2020: 101 items across 12 categories, prices from $4.50 to $41.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/al-dente-restaurant

Menu categories: Most Ordered · Appetizers · Soups · Pastas · Chicken · Seafood · Veal · Entrees · House Specialties · Children's Menu · Sides · Salads

Most Ordered

ITEM	PRICE
Vodka Sauce Tomates fraîches et oignons se mêlent dans une marinara piquante relevée de vodka, avec une pointe de poivre rouge. Le t...	**$26.95**
Garlic Bread Top menu items.	**$10.95**
Chicken Parmigiana Une escalope de poulet désossée, panée et dorée à la poêle, est ensuite cuite au four dans notre sauce marinara maison e...	**$29.95**
Bolognese Fausse note symphonique. False.	**$27.95**
Alfredo A creamy sauce with heavy cream, butter, egg and fresh parmesan cheese.	**$22.95**
Pesto Une sauce genovese traditionnelle faite avec du basilic frais, de l'huile d'olive extra vierge, des pignons de pin, de l...	**$26.95**
Arrabbiata Spicy plum tomato sauce with pepperoncini and pecorino Romano cheese. Spicy.	**$21.95**
Quattro Formaggio Sauce tomate maison infusée de basilic frais, accompagnée d'un mélange harmonieux de pecorino Romano, mozzarella, provol...	**$21.95**
Homemade Meatball Top menu items.	**$4.50**
Carbonara Un plat populaire. Pancetta croustillante mélangée à une sauce crémeuse d'œufs et de parmesan, relevée d'une pointe de p...	**$26.95**
Chicken, Penne and Broccoli Morceaux de poulet sans os sautés avec des bouquets de brocoli frais et pâtes penne, le tout nappé d'une sauce au vin bl...	**$29.95**
Caesar salad for One Laitue romaine croquante, fromage Pecorino Romano finement râpé et croûtons maison, parfaitement mélangés dans notre vin...	**$12.95**

Appetizers

ITEM	PRICE
Pumpkin Ravioli Appetizer Finished with a butter sage sauce, honey, brown sugar and sprinkled pecorino Romano cheese.	**$19.95**
Shrimp Scampi Grosses crevettes sautées à l'huile d'olive avec de l'ail, des tomates en dés, le tout nappé d'une sauce au vin blanc et...	**$21.95**
Eggplant Rollatini Baby eggplant rolled and stuffed with fresh ricotta, baked and topped with mozzarella cheese and marinara sauce.	**$20.95**
Lobster Ravioli Ravioli au fromage et homard nappés d'une sauce marinara légère, accompagnés de crevettes, avec une pointe de crème et d...	**$23.95**
Sauteed Calamari Calamars sautés doucement dans de l'huile d'olive avec de l'ail, liés d'une sauce au vin blanc avant d'être mijotés dans...	**$21.95**
Shrimp Cocktail Crevettes savoureuses accompagnées d'une sauce cocktail acidulée pour tremper.	**$19.95**

ITEM	PRICE
Spinach Crepes Two homemade crepes enveloped with our classic spinach and ricotta stuffing, brushed with butter and pecorino Romano che...	**$19.95**
Scallops Wrapped in Bacon De tendres pétoncles enveloppés de bacon croustillant, servis avec une touche de sauce subtile pour rehausser leurs save...	**$23.95**
Brushetta Toasted country style garlic bread with fresh tomatoes, basil, garlic and extra virgin olive oil.	**$18.95**
Mussels Marinara Moules fraîches de l'Île-du-Prince-Édouard mijotées dans du vin blanc, relevées d'ail, et infusées dans notre sauce toma...	**$23.95**
Shrimp Grand Marnier Large shrimp dipped in egg batter, pan-seared and finished in our famous orange liqueur glaze.	**$23.95**
Vegetable Medley Une brochette de brocoli, champignons, coeurs d'artichauts, poivrons rouges et jaunes et épinards, le tout finement saut...	**$19.95**
Broccoli Fritti Brocoli frais plongé dans une pâte à l'œuf, poêlé jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, accompagné d'un quartier de c...	**$19.95**

Soups

ITEM	PRICE
Minestrone Soup Un mélange généreux de légumes frais mijotés dans un bouillon à l'italienne.	**$15.95**
Homemade Chicken and Vegetable Soup Add cheese tortellini for an additional charge.	**$15.95**
Homemade Lentil Soup Lentilles mijotées avec des carottes, céleri, oignons, et une touche d'ail dans un bouillon végétal maison savoureux.	**$15.95**

Pastas

ITEM	PRICE
Alfredo (Pastas) A creamy sauce with heavy cream, butter, egg and fresh parmesan cheese.	**$22.95**
Vodka Sauce (Pastas) Top menu items. Fresh tomato and onion in a zesty marinara sauce with vodka and a touch of red pepper, tossed with heavy...	**$26.95**
Bolognese (Pastas) Top menu items. Classic tomato sauce with selected ground beef, veal and pork, with a touch of cream and pecorino Romano...	**$27.95**
Pesto (Pastas) A classic genovese sauce of fresh basil, extra virgin olive oil, pignoli nuts, garlic, cream and pecorino Romano cheese.	**$26.95**
Pomodoro Traditional tomato sauce with fresh tomatoes, onions, garlic, white wine and pecorino Romano cheese.	**$21.95**
Carbonara (Pastas) Top menu items. A rich sauce of pancetta, butter, black pepper, heavy cream, egg and parmesan cheese.	**$26.95**
Puttanesca A spicy plum tomato sauce, capers, anchovies, white wine, olives and pecorino Romano cheese. Spicy.	**$21.95**
Ravioli Raviolis farcis de ricotta dans une sauce marinara maison.	**$21.95**
Primavera Faux filet printanier aux légumes croquants, délicatement sautés dans un beurre à l'ail et vin blanc ou nappés d'une onc...	**$26.95**
Amatriciana A mixture of pancetta (Italian bacon), onion, pecorino Romano cheese, red wine and tomato sauce.	**$23.95**

ITEM	PRICE
Arrabbiata (Pastas) Spicy plum tomato sauce with pepperoncini and pecorino Romano cheese. Spicy.	**$21.95**
Quattro Formaggio (Pastas) Our homemade tomato sauce with fresh basil and an assortment of pecorino Romano, mozzarella, provolone and ricotta chees...	**$21.95**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana (Chicken) Top menu items. Boneless breaded cutlet pan-fried, baked in our homemade marinara sauce and topped with fresh mozzarella...	**$29.95**
Chicken Milanese Faux-filet de poulet sans os, enrobé légèrement d'un mélange à l'œuf, puis poêlé et nappé d'une sauce au beurre citronné...	**$30.95**
Chicken Marsala Boneless breast sauteed with fresh mushrooms and ham in marsala wine sauce.	**$28.95**
Chicken and Eggplant Parmigiana Chicken & eggplant parmigiana, served with a variety of pasta options including gluten-free choices. Topped with marinar...	**$29.95**
Chicken, Penne and Broccoli (Chicken) Top menu items. Classic boneless medallions, sauteed with fresh broccoli florets and penne pasta in a white wine garlic...	**$29.95**
Chicken Cacciatore Boneless medallions simmered with red and yellow peppers, sweet onions, fresh mushrooms, white wine and rosemary in a pl...	**$29.95**

Seafood

ITEM	PRICE
Linguine Ala Vongole Fresh countneck and chopped clams sauteed with white wine and garlic with choice of red or white sauce, served over ling...	**$31.95**
Shrimp Scampi (Seafood) Fusilli frais agrémentés de crevettes sautées, baignées dans une sauce au beurre, à l'ail et au vin blanc, accompagnées...	**$31.95**
Mussels Marinara (Seafood) Moules fraîches de l'Î.-P.-É. mijotées dans une sauce marinara maison, avec une touche de vin blanc et d'ail, le tout se...	**$30.95**
Lobster Ravioli (Seafood) Ravioli fourrés au fromage frais et homard, mijotés dans une sauce marinara légère avec des crevettes, une pointe de crè...	**$33.95**
Shrimp, Penne and Broccoli Crevettes géantes sautées à l'huile d'olive, combinées avec des sommités de brocoli fraîches et des penne. Le tout est n...	**$33.95**
Frutti Di Mare Fresh countnecks, PEI mussels, shrimp, scallops, chopped clams, white wine and garlic simmered in our classic marinara s...	**$41.95**
Swordfish Tranche de poisson-épée, délicatement enrobée d'une pâte à l'œuf, d'abord poêlée puis finie au four. Couronnée de légume...	**$35.95**

Veal

ITEM	PRICE
Veal Milanese Veal scallopini dipped in egg batter, pan-fried and simmered in a white wine lemon butter sauce.	**$33.95**
Veal Marsala Veal scallopini sauteed with fresh mushrooms and ham in marsala wine sauce.	**$31.95**
Veal Valdostana Fines tranches de veau garnies de prosciutto di Parma et de mozzarella fondante, accompagnées de cœurs d'artichauts et d...	**$37.95**

ITEM	PRICE
Veal and Eggplant Parmigiana Veal layered with eggplant, Parmesan, and marinara. Choice of pasta: spiral, bowtie, ribbons, tubes, or tortellini, incl...	**$35.95**
Veal Saltimbocca Veal scallopini layered with prosciutto di Parma and mozzarella cheese, spinach, mushrooms and sage in a white wine garl...	**$34.95**
Veal Parmigiana Faux-filet de veau pané, doré à la poêle, puis nappé de notre marinara maison, avant d'être gratiné avec mozzarella fraî...	**$32.95**
Veal Sorrentino Escalopes de veau garnis d'aubergine grillée, de prosciutto di Parma et de mozzarella fondue, nappés d'une sauce aux cha...	**$35.95**

Entrees

ITEM	PRICE
Sausage Cacciatore Saucisse italienne douce parfumée sautée, mijotée avec champignons frais, oignons, poivrons, rehaussés de romarin et un...	**$28.95**
Cheese Lasagna A generous portion of our homemade cheese or eggplant lasagna served with a homemade meatball.	**$26.95**
Veal Osso Bucco Jarret de veau braisé lentement avec des carottes et du céleri, mijoté dans une sauce marinara au merlot, reposant sur u...	**$40.95**
Broccoli Rabe Sauteed in garlic and white wine served with pecorino Romano cheese over fresh fusilli pasta.	**$27.95**
Chicken Umberto Poitrine de poulet sans os, enrobée d'œuf et dorée à la poêle, garnie de prosciutto di Parma, épinards frais et mozzarel...	**$36.95**
Tenderloin Al Dente Faux filet saisi enveloppé de prosciutto di Parma, posé sur un risotto crémeux aux quatre fromages. Accompagné de harico...	**$41.95**
Pumpkin Ravioli Entree Raviolis de citrouille nappés d'une sauce au beurre et à la sauge, avec une touche sucrée de miel et sucre brun, le tout...	**$27.95**

House Specialties

ITEM	PRICE
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine enrobées d'œuf puis poêlées doucement, superposées de sauce marinara, gratinées de mozzarella fraîc...	**$26.95**
Chicken Buona Bocca Poitrine de poulet sans os garnie de prosciutto di Parma, mozzarella fraîche, épinards et champignons, le tout rehaussé...	**$36.95**
Gnocchi Al Dente Fresh potato gnocchi tossed in a plum tomato sauce with sundried tomatoes, capers, basil, pecorino Romano cheese and par...	**$27.95**
Al Dente Special Émincé de veau, poulet et crevettes sautés, accompagnés de brocolis croquants, champignons, poivrons rouges et jaunes, e...	**$36.95**
Chicken Venenzia Boneless chicken stuffed with prosciutto, fresh mozzarella, spinach, roasted red peppers and garlic, rolled and pan-sear...	**$36.95**
Shrimp and Scallops a La Vodka Crevettes et pétoncles généreux sautés dans l'huile d'olive, accompagnés de fusillis maison nappés de notre sauce vodka...	**$38.95**
Lobster Ravioli (House Specialties) Légères raviolis au fromage et homard, nappées d'une sauce marinara onctueuse. Accompagnées de crevettes sautées, d'une...	**$33.95**
Seafood Saffron Risotto Un mélange de calamars frais, palourdes, moules, crevettes et pétoncles, délicatement poêlés à l'huile d'olive, mijotés...	**$41.95**
Veal Valentino Fresh, tender veal stuffed with prosciutto di Parma, roasted red pepper, mozzarella cheese and garlic, rolled, breaded a...	**$38.95**

ITEM	PRICE
Shrimp and Calamari Fra Diavalo De généreuses crevettes et calamars sautés dans de l'huile d'olive accompagnent une sauce marinara épicée et une touche...	**$36.95**

Children's Menu

ITEM	PRICE
Kids Benevento's Cheese Pizza Une pizza individuelle faite spécialement pour les enfants, recouverte d'un mélange de fromages fondus sur notre sauce t...	**$15.93**
Kid's Chicken Fingers Petites filets de poulet avec un accompagnement de pâtes.	**$15.95**
Kids French Bread Pizza Tranches de pain français garnies de sauce tomate et de fromage, parfaites pour les petites papilles.	**$15.95**
Kid's Cheese Ravioli Ravioli stuffed with a blend of cheeses, served with a traditional marinara sauce.	**$15.95**
Kids Linguine with Marinara Sauce Linguine tendre nappé d'une sauce marinara classique, adaptée aux goûts des enfants.	**$15.95**

Sides

ITEM	PRICE
Garlic Bread (Sides) Top menu items.	**$10.95**
Italian Sausage Saucisse italienne grillée ou sautée, généralement assaisonnée de fenouil et d'épices aromatiques, souvent servie avec u...	**$10.95**
Homemade Meatball (Sides) Top menu items.	**$4.50**
Spinach Crepe Crêpe délicatement roulée, garnie d'un mélange de ricotta et d'épinards, agrémentée d'une touche de Pecorino Romano. Acc...	**$9.95**
Sauteed Broccoli Rabe Brocoli rabe délicatement sauté avec de l'ail et de l'huile d'olive extra vierge, mettant en valeur son goût légèrement...	**$12.95**
Sauteed Mushroom Champignons revenus à la poêle avec de l'ail et de l'huile d'olive, subtilement parfumés d'herbes italiennes.	**$11.95**
Eggplant Rollatini (Sides) De tendres tranches d'aubergine sont enroulées autour d'une garniture de ricotta onctueuse, gratinées avec du mozzarella...	**$9.95**
Sauteed Spinach Épinards frais légèrement sautés à l'huile d'olive parfumée à l'ail.	**$11.95**
4 Cheese Risotto Arborio rice cooked to a creamy consistency with a blend of Parmesan, Asiago, Gorgonzola, and Pecorino cheeses.	**$12.95**
Sauteed Broccoli Brocolis croquants revenus à la poêle avec de l'ail et une touche d'huile d'olive.	**$11.95**
Gluten Free Garlic Bread Slices of gluten-free bread, toasted and topped with a rich garlic butter spread.	**$10.95**

Salads

ITEM	PRICE
Caprese Salad Beefsteak tomatoes, frees mozzarella cheese, onion, basil, extra virgin olive oil, balsamic drizzle, salt and pepper.	**$20.95**

ITEM	PRICE
Caesar salad for One (Salads) Fresh romaine lettuce, Pecorino Romano cheese and homemade croutons, tossed in our classic homemade dressing.	**$12.95**
Italian Antipasto Une sélection de charcuteries italiennes accompagne un mélange croquant de laitue iceberg et romaine. De généreuses port...	**$23.95**
Al Dente Grilled Chicken Salad Un mélange de jeunes pousses délicatement enrobées de notre vinaigrette maison, accompagné de poivrons grillés, de mozza...	**$21.95**
Caesar salad for Two Fresh romaine lettuce, Pecorino Romano cheese and homemade croutons, tossed in our classic homemade dressing.	**$19.95**
House Salad Un mélange printanier de jeunes pousses, agrémenté de tomates juteuses et d'oignons croquants.	**$11.95**
Garden Salad Un mélange vibrant de laitue croquante, tomates juteuses, concombres frais, oignons doux, olives savoureuses et pepperon...	**$12.95**
Grilled Fig Salad Un lit de jeunes pousses dressé avec une vinaigrette maison au sherry. Accompagné de Prosciutto di Parma, figues grillée...	**$21.95**