

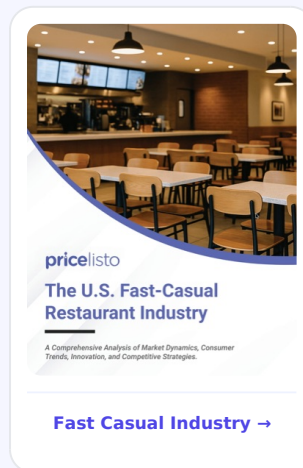


AI Dente Restaurant

AI Dente Restaurant

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 false	\$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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$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
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
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

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

Sides

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

Salads

ITEM	PRICE
Caprese Salad	\$20.95
Beefsteak tomatoes, frees mozzarella cheese, onion, basil, extra virgin olive oil, balsamic drizzle, salt and pepper.	
Caesar salad for One (Salads)	\$12.95
Fresh romaine lettuce, Pecorino Romano cheese and homemade croutons, tossed in our classic homemade dressing.	
Italian Antipasto	\$23.95
Une sélection de charcuteries italiennes accompagne un mélange croquant de laitue iceberg et romaine. De généreuses port...	
Al Dente Grilled Chicken Salad	\$21.95
Un mélange de jeunes pousses délicatement enrobées de notre vinaigrette maison, accompagné de poivrons grillés, de mozza...	

ITEM	PRICE
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