



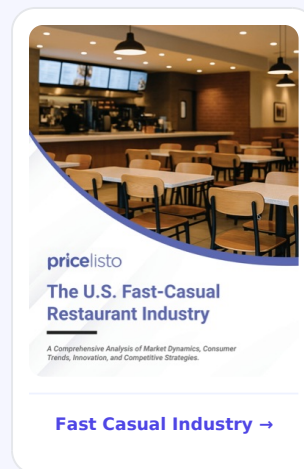
Amicci's

Amicci's

Menu Prices — October 25, 2026

Amicci's menu with prices in United States, updated October 2019: 82 items
across 8 categories, prices from \$4.00 to \$19.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Amicci's Menu with Prices (United States)

Amicci's menu with prices in United States, updated October 2019: 82 items across 8 categories, prices from \$4.00 to \$19.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/amiccis

Menu categories: Picked For You · Starters · Baked Selections · Build Your Own · Italian Classics · Seafood Selections · Vegetarian Selections · Dessert

Picked For You

ITEM	PRICE
Build Your Own Pasta	\$9.00
Composez vous-même votre assiette de pâtes avec notre sélection d'ingrédients frais. Choisissez votre type de pâtes préf...	
Penne la Rosa	\$14.00
Crevettes sautées accompagnées de champignons frais et d'épinards, enveloppées dans notre sauce onctueuse au pesto de to...	
Veggie Gnocchi	\$11.00
De tendres gnocchis de pomme de terre délicatement rissolés avec des légumes du jardin, le tout nappé dans notre savoure...	
The Pane Rotundo	\$15.00
Pain italien en forme de miche, généreusement imbibé de beurre à l'ail et grillé à la perfection, puis couvert de crevet...	
Chicken Parmigiana	\$11.00
Boneless breast of breaded chicken lightly fried and topped with our marinara sauce and mozzarella cheese. Baked and se...	

Starters

ITEM	PRICE
Amiccis House Salad	\$7.00
Un lit de laitue romaine croquante rehaussé de rondelles d'oignon rouge, de tranches de concombre, d'olives savoureuses,...	
Caesar Salad	\$7.00
Un lit de laitue romaine croquante agrémenté de croûtons faits maison à l'ail, le tout enrobé dans notre sauce César sig...	
Kellys Salad	\$10.00
Un mélange vibrant de jeunes pousses d'épinards et de laitue romaine, agrémenté de rondelles d'oignons, olives noires sa...	
Homemade Meatballs (3) with Mushrooms	\$10.00
Trois boulettes de viande maison nappées d'une sauce au vin marsala légèrement sucrée, accompagnées de champignons savou...	
Fresh Mozzarella and Tomato	\$10.00
Fresh mozzarella balls and grape tomatoes served on a bed of lettuce and drizzled with balsamic vinaigrette.	
Fried Calamari	\$10.00
Anneaux de calmars frais, délicatement panés et dorés, accompagnés d'une sauce marinara à tremper.	
Homemade Meatballs (3) & Fresh Ricotta	\$10.00
Un trio de boulettes de viande préparées maison, mijotées lentement dans une sauce tomate parfumée aux herbes. Servies a...	
Fresh Steamed Mussels	\$10.00
Prince Edward Island mussels and freshly steamed in your choice of sauce.	
Garlic Bread	\$4.00
Pain à l'ail préparé selon la méthode classique, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, généreusement inf...	

Baked Selections

ITEM	PRICE
Lasagna	\$11.00
Lots of ground beef, ricotta cheese, pasta, and homemade marinara sauce. Topped with mozzarella and baked en casserole.	
Lasagna (Baked Selections)	\$11.00
Pâtes en couches mélangées avec du boeuf haché savoureux, du fromage ricotta crémeux et notre sauce marinara maison. Cou...	

ITEM	PRICE
Veggie Gnocchi (Baked Selections) Tendres gnocchi de pomme de terre combinés avec des légumes du potager, le tout enrobé d'une sauce marinara maison et do...	\$11.00
Tortellini with Peas and Ham Faux pacchetti de pasta farcis au fromage, mélangés avec du jambon italien et des petits pois, nappés de notre riche sau...	\$11.00
Tortellini with Peas and Ham (Baked Selections) Cheese-filled tortellini sauteed with Italian ham and green peas in our creamy alfredo sauce.	\$11.00
Penne Amicci Pâtes penne mêlées de saucisse italienne, champignons frais, ail et épinards, le tout nappé de notre sauce marinara.	\$14.00
Chicken Parmigiana (Baked Selections) Boneless breast of breaded chicken lightly fried and topped with our marinara sauce and mozzarella cheese. Baked and se...	\$11.00
Penne la Rosa (Baked Selections) Shrimp sauteed with fresh mushrooms and spinach in our creamy sun-dried tomato garlic pesto sauce. Tossed with penne pas...	\$14.00
Eggplant Parmigiana Layers of fresh eggplant, breaded and fried, layered with marinara sauce and topped with mozzarella cheese.	\$14.00
Pasta Alfredo Découvrez notre sauce alfredo onctueuse, enrichie de votre choix de poulet tendre ou de crevettes juteuses, le tout serv...	\$14.00
Pasta with Meatballs Boulettes de viande maison nappées de notre sauce marinara classique, accompagnées des pâtes du jour.	\$10.00
Pepinos Lasagna Pasta layered with Italian sausage, fresh spinach, and ricotta cheese. Baked with spicy creamy vodka sauce and mozzarell...	\$11.00

Build Your Own

ITEM	PRICE
Build Your Own Pasta (Build Your Own)	\$9.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Parmigiana Fausse	\$16.00
Build Your Own Pasta Composez votre propre chef-d'œuvre de pâtes avec notre large sélection d'ingrédients frais et savoureux. Choisissez des...	\$14.00
Pasta Alfredo with Chicken or Shrimp Fettucine nappé d'une onctueuse sauce Alfredo maison, accompagnée de tendre poulet ou de crevettes juteuses, pour le cho...	\$16.00
Penne Corleone Penne pasta sauteed with Italian sausage, fresh spinach, garlic in spicy, and creamy vodka sauce.	\$17.00
Jodys Gnocchi Potato dumpling pasta sauteed in bolognese sauce. Topped with mozzarella cheese and baked en casserole.	\$17.00

Starters

ITEM	PRICE
The Pane Rotundo A round Italian loaf of bread, brushed with garlic butter, toasted, and topped with shrimp in a creamy scampi sauce.	\$15.00
The Pane Rotundo (Starters) Savourez un pain italien rond, nappé de beurre à l'ail et grillé à la perfection. Couronné de crevettes délicatement enr...	\$15.00

ITEM	PRICE
Amiccis House Salad Romaine croquante, oignon rouge, concombre, olives, tomate et pepperoncini, le tout rehaussé de parmesan râpé. Mélangé a...	\$9.00
Caesar Salad Feuilles de laitue romaine croquantes accompagnées de croûtons à l'ail faits maison, nappées de la classique vinaigrette...	\$8.00
Kellys Salad Baby spinach, romaine, onions, olives, roasted peppers, cucumbers, tomato, and fresh mozzarella with balsamic vinaigrett...	\$10.00
Fresh Mozzarella and Tomato De tendres boules de mozzarella fraîche et des tomates cerises reposent sur une couche de laitue, délicatement accompan...	\$10.00
Homemade Meatballs (3) with Mushrooms Un trio de boulettes de viande maison, nappées d'une sauce au vin marsala légèrement sucrée, accompagnées de champignons...	\$10.00
Fried Calamari Calmars frais enrobés d'une fine panure croustillante, accompagnés d'une sauce marinara pour tremper.	\$10.00
Fried Calamari (Starters) Fresh squid. Lightly fried and served with marinara sauce for dipping.	\$10.00
Homemade Meatballs (3) & Fresh Ricotta	\$10.00
Fresh Steamed Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard cuites à la vapeur selon votre choix de sauce.	\$10.00
Garlic Bread Pain à l'ail, grillé à la perfection, avec une généreuse touche de beurre infusé d'ail et une pincée de persil.	\$4.00
Pizza Bread Focaccia couverte d'une sauce marinara parfumée et de fromage mozzarella fondant.	\$7.00

Italian Classics

ITEM	PRICE
Parmigiana (Italian Classics) Topped with marinara sauce and mozzarella cheese. Baked and served with a side of today's pasta marinara.	\$16.00
Tortellini with Peas and Ham Un petit chef-d'œuvre dans l'assiette, ces tortellinis farcis au fromage se marient parfaitement avec du jambon italien...	\$16.00
Chicken Marsala Tender breast of chicken and sauteed with fresh mushrooms in sweet marsala wine sauce. served over pasta	\$16.00
Lorenzo Une délicieuse combinaison de jambon italien, poivrons rouges grillés, mozzarella, courgettes fraîches, ail et champigno...	\$18.00
Dolores Escalope de poulet ou de veau tendre, enrobée de chapelure italienne et délicatement frite avant d'être garnie de jambon...	\$18.00
House Gnocchi Gnocchi de pommes de terre sautés avec des épinards frais, du jambon italien et des poivrons rouges rôtis, le tout enrob...	\$16.00
Veal Valentino Escalope de veau panée, croustillante à l'extérieur, recouverte de champignons frais, poivrons et oignons, baignant dans...	\$19.00
Veal Valentino (Italian Classics) Breaded veal cutlet fried and topped with fresh mushrooms, peppers, and onions in sweet marsala wine sauce. Served over...	\$19.00
Tortellini Roma Les tortellinis garnis de fromage sont délicatement sautés avec de la saucisse italienne fraîche et des poivrons colorés...	\$16.00
Chicken Bianco Poitrine de poulet désossée sautée avec du brocoli frais, des courgettes et des poivrons rouges grillés, le tout nappé d...	\$16.00
Penne Amicci Pâtes penne mélangées avec de la saucisse italienne, des champignons frais, de l'ail et des épinards, le tout nappé d'un...	\$16.00

ITEM	PRICE
Pasta Alfredo with Chicken or Shrimp (Italian Classics) Our homemade alfredo sauce and served over today's pasta.	\$16.00
Pasta with Meatballs (2) Des savoureuses boulettes de viande maison nappées d'une sauce marinara, accompagnées des pâtes fraîches du jour.	\$14.00
Pasta with Meatballs (2) (Italian Classics) Des boulettes de viande maison accompagnées de sauce marinara se marient avec la pâte du jour pour un plat réconfortant...	\$14.00
Penne Corleone (Italian Classics) Penne al dente avec saucisse italienne, épinards frais, aillé, nappé d'une sauce vodka épicée et crémeuse.	\$17.00
Chicken Pasquale Poitrine de poulet désossée, panée et dorée à la perfection; garnie de champignons frais, poivrons rouges rôtis et courg...	\$18.00

Baked Selections

ITEM	PRICE
Lasagna Feuilles de pâtes entrelacées avec du bœuf haché, généreux, et du fromage ricotta, agrémentées d'une sauce marinara mais...	\$16.00
Lasagna (Baked Selections) Une couche de bœuf haché généreux et une onctueuse ricotta se nichent entre des feuilles de pâte, le tout nappé de notre...	\$16.00
Baked Penne Penne mêlé à du bœuf haché et enrobé de sauce marinara, garni de mozzarella fondante avant d'être cuit au four dans un p...	\$16.00
Jodys Gnocchi (Baked Selections) Gnocchi de pommes de terre délicatement enveloppés dans une sauce bolognaise. Le tout est recouvert de mozzarella fondan...	\$17.00
Pepinos Lasagna Pâtes superposées avec du saucisson italien, des épinards frais et du fromage ricotta. Le tout est cuit au four avec une...	\$16.00
Pennys Tortellini Faux.	\$16.00

Seafood Selections

ITEM	PRICE
Penne la Rosa Crevettes sautées avec des champignons frais et des épinards, le tout nappé d'une onctueuse sauce pesto à l'ail et aux t...	\$19.00
Luigi Saucisse italienne et crevettes sautées avec des courgettes fraîches, de l'ail et des champignons dans une sauce marinar...	\$19.00
Shrimp and Mussels Marco Crevettes géantes et moules de l'Île-du-Prince-Édouard mijotées dans une sauce marinara. Accompagnées de notre pâte du j...	\$19.00
Shrimp and Mussels Marco (Seafood Selections) Crevettes géantes et moules de l'Île-du-Prince-Édouard mijotées dans une sauce marinara onctueuse. Offert sur les pâtes...	\$19.00
Shrimp Fra Diavolo Shrimp sauteed in marinara sauce jacked up with cayenne pepper. Served over a bed of toady's pasta.	\$19.00
Shrimp Salerno Gros crevettes, jambon de prosciutto, épinards et poivrons rouges rôtis, nappés d'une sauce au beurre à l'ail et au vin...	\$19.00
Isabella Crevettes, champignons frais, ail, courgettes et jambon italien mijotés dans une sauce tomate au marsala. Accompagné des...	\$19.00
Shrimp Ricardo De généreuses crevettes sautées accompagnées de champignons frais, le tout nappé d'une sauce vodka épicée et crémeuse, p...	\$19.00

Vegetarian Selections

ITEM	PRICE
Veggie Gnocchi Potato dumpling pasta sauteed with fresh garden vegetables and marinara sauce.	\$16.00
Eggplant Parmigiana Fines tranches d'aubergine croustillantes, panées et frites, recouvertes d'une sauce marinara onctueuse puis nappées de...	\$15.00
Baked Gnocchi Gnocchi de pomme de terre délicatement mijotés dans une sauce à la vodka, coiffés de provolone fondant, puis gratinés au...	\$17.00

Build Your Own

ITEM	PRICE
Build Your Own Pasta (Build Your Own)	\$14.00

Dessert

ITEM	PRICE
Homemade Tiramisu Des couches moelleuses de biscuits imbibés de café expresso, rehaussées par une crème onctueuse à base de mascarpone. Un...	\$7.00
Cannoli Coquilles croustillantes garnies de ricotta sucrée et parsemées de pépites de chocolat pour une touche gourmande.	\$5.00
Homemade Bread Pudding	\$7.00