★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Casa Carbone Ristorante Italiano

Casa Carbone Ristorante Italiano

Menu Prices — October 24, 2026

Casa Carbone Ristorante Italiano menu with prices in United States, updated November 2019: 75 items across 10 categories, prices from $2.50 to $20.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casa Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Casa Carbone Ristorante Italiano Menu with Prices (United States)

Casa Carbone Ristorante Italiano menu with prices in United States, updated November 2019: 75 items across 10 categories, prices from $2.50 to $20.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/casa-carbone-ristorante-italiano

Menu categories: Appetizers · Soups · Salads · Vegetables · Pasta · Casseroles · Entrees · Pizza · Beverages · Tantalizing Treats

Appetizers

ITEM	PRICE
Antipasto Un assortiment de charcuteries italiennes, fromages variés et légumes marinés. Couronné de deux palourdes farcies.	**$11.00**
Stuffed Clams Palourdes farcies. Coques hachées et mélangées avec de la chapelure assaisonnée, de l'ail et du fromage parmesan, le tou...	**$9.00**
Zuppa di Clams Fines des palourdes fraîches cuites à la vapeur dans une sauce marinara délicatement assaisonnée, déposées sur un pain g...	**$12.00**
Fried Vegetable and Cheese Un assortiment de légumes croquants enrobés dans un mélange de fromage fondu, le tout délicatement doré dans l’huile.	**$8.00**
Shrimp Cocktail Faux filet de crevettes servi avec notre sauce cocktail maison, agrémenté d’un zeste de citron.	**$10.00**
Fried Calamari Calamari fritti	**$9.00**
Sweet Red Peppers Poivrons rouges mijotés dans une sauce à l'ail et huile d'olive, accompagnés d'olives kalamata. Ils sont servis aux côté...	**$10.00**

Soups

ITEM	PRICE
Minestrone Soup Soupe minestrone aux légumes mijotée dans un bouillon de viande, rehaussée de fines herbes italiennes.	**$5.00**
Lentil Soup Zuppa di lenticchie. Lentilles mijotées avec des épinards, rehaussées d'herbes italiennes et d'épices pour une touche ma...	**$5.00**
Baked Onion Soup Un mariage d'oignons caramélisés mijote dans un bouillon de bœuf savoureux, relevé par une touche de vin marsala. Le tou...	**$5.00**

Salads

ITEM	PRICE
Tossed Garden Salad Insalata Giardino. a bed of lettuce, slices of tomato, onion and cucumber. accompanied by your favorite dressing.	**$4.50**
Italian Salad Un mélange de légumes marinés et salami haché reposant sur une base de laitue croquante, le tout nappé d'une vinaigrette...	**$5.50**
Spinach Salad Une abondance de jeunes épinards garnis d’œufs cuits, de bacon en dés, de tranches de concombre croquantes et de champig...	**$5.50**
Caesar Salad. Feuilles de romaine enrobées de sauce césar et parsemées de parmesan, garnies de croûtons croustillants.	**$5.50**
Calamari Caesar Salad Laitue romaine nappée de sauce césar, agrémentée de fromage parmesan, puis garnie de croûtons croustillants.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Chicken Caesar Salad Romaine tossed with caesar dressing and parmesan cheese, topped with croutons.	**$9.00**

Vegetables

ITEM	PRICE
Spinach with Garlic and Oil Épinards sautés à l'ail et à l'huile d'olive.	**$5.00**
Broccoli with Garlic and Oil Brocoli sautés à l'ail et huile d'olive.	**$5.00**
Eggplant with Marinara Sauce Tranches d'aubergines grillées, doucement nappées d'une sauce marinara maison.	**$5.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Aiolio Pasta Spaghetti au parfum d'ail avec une généreuse touche d'huile d'olive.	**$9.00**
Spaghetti with Meatballs Spaghetti con polpette.	**$10.00**
Spaghetti with Tomato Sauce Spaghetti plongé dans une sauce tomate mijotée lentement avec des herbes et des épices, enrichie de bouillon de viande p...	**$8.50**
Spaghetti with Marinara Sauce Faux	**$9.00**
Linguini with Clams Linguini alle vongole. Choisissez entre une sauce rouge ou blanche. La version rouge s'accompagne de palourdes dans une...	**$11.00**
Fettuccine Alfredo Fettuccine enrobé d'une sauce veloutée composée de beurre onctueux, de crème riche et de fromage soigneusement fondu, en...	**$10.00**
Tortellini Alfredo Cheese filled tortellini in alfredo sauce.	**$10.50**
Fettuccine Carbonara Fettucine envelopée d'œuf crémeux, d'oignons et de lardons croustillants, parsemée de poivre noir fraîchement moulu et d...	**$11.00**

Casseroles

ITEM	PRICE
Lasagna Fines tranches de pâtes intercalées avec du fromage fondant et du bœuf savoureux, le tout nappé d'une généreuse sauce to...	**$11.00**
Vegetarian Lasagna Lasagne aux légumes avec épinards frais, champignons savoureux, oignons caramélisés, et un mélange crémeux de ricotta et...	**$11.00**
Cannelloni Florentine Cannelloni alla florentina, roulades de pâte garnies de veau, poulet et épinards. Napées de sauce tomate et parsemées de...	**$11.00**
Manicotti Pasta crepes filled with ricotta, mozzarella and parmesan cheese, bits of prosciutto ham and topped with tomato sauce.	**$11.00**
Baked Ziti Ziti cuits au four, mélangés avec une généreuse couche de ricotta et de mozzarella fondante. Recouvert d'une sauce savou...	**$11.00**
Ravioli Parmigiana De généreux raviolis au fromage nappés d'une sauce tomate onctueuse et garnis de fromage fondu. Option végétarienne disp...	**$11.00**

ITEM	PRICE
Eggplant Parmigiana Tranches d’aubergine frites, délicatement superposées avec une sauce tomate savoureuse et une généreuse couche de fromag...	**$11.00**
Stuffed Eggplant Tranches d'aubergine dorées, garnies de fromage fondant et de fines tranches de jambon prosciutto, puis nappées d'une sa...	**$11.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Veal Parmigiana Vitello alla parmigiana. fried veal cutlet topped with tomato sauce and cheese.	**$19.00**
Veal Marsala Médaillons de veau tendres, sautés dans une sauce au vin marsala et champignons.	**$20.00**
Veal Scaloppine Fines tranches de veau sautées dans une sauce tomate subtilement épicée, agrémentées de champignons frais.	**$20.00**
Veal Picatta Escalope de veau tendre, délicatement saisie dans une poêle avec du beurre, du jus de citron frais et du vin blanc, agré...	**$20.00**
Veal Cacciatore Veau tendre mijoté avec des tomates juteuses, des oignons doux, des champignons savoureux, des poivrons colorés et une t...	**$17.50**
Beef Braciole Braciole di manzo. thin slices of beef rolled with ground veal, chopped egg, herbs and spices. sauteed with wine, mushro...	**$16.00**
Chopped Sirloin Pizzaiola Faux-filet haché nappé d'une sauce relevée à la tomate, au vin et aux champignons.	**$15.00**
Italian Sausage with Green Peppers Saucisse de porc italienne cuite au four avec oignons et poivrons verts. Parfumée d'épices et nappée d'une sauce marinar...	**$15.00**
Chicken Parmigiana Poitrine de poulet désossée nappée de sauce tomate, garnie de fromage mozzarella fondu.	**$15.00**
Chicken Alla Maria Poitrine de poulet sautée dans une sauce au vin et champignons, garnie de jambon prosciutto et gratinée avec du fromage...	**$16.00**
Chicken Alla Marsala Pollo alla marsala. Filet of chicken sauteed in a marsala wine and fresh mushroom sauce.	**$15.00**
Chicken Cacciatore Poulet cacciatore mitonné avec des tomates juteuses, du vin, des oignons, des champignons, des poivrons, et un bouquet d...	**$15.00**
Chicken Primavera Poitrine de poulet panée cuite au four avec des tranches d'aubergine, du prosciutto, du fromage fondu, le tout nappé de...	**$16.00**
Chicken Milanese Poulet milanaise avec un filet de beurre citronné sur une poitrine de poulet croustillante, dorée à la perfection.	**$15.00**
Chicken Picatta Faux-filets de poulet dorés dans du beurre, arrosés de citron, de vin blanc et parsemés de câpres.	**$15.00**
Grouper Puttanesca Fish simmered in a tomato, kalamata olive, mushroom and caper sauce.	**$19.00**
Lobster Ravioli Raviolis farcis au homard délicatement enrobés d'une sauce crémeuse et garnis de morceaux de chair de crabe.	**$19.00**
Shrimp Marinara Crevettes à la marinara. Des crevettes tendres sautées dans une sauce marinara, déposées sur un lit de spaghetti.	**$17.00**
Shrimp Cacciatore Crevettes mijotées avec tomates, oignons et poivrons, le tout rehaussé de vin et d'épices, et posées sur un lit de spagh...	**$17.00**

Pizza

ITEM	PRICE
Medium Cheese Pizza fausse	**$12.00**
Large Cheese Pizza Pizza grande	**$13.00**
Sicilian Pizza Fausse réponse	**$15.00**
Spinach Calzone Pizza Généreuse calzone remplie de feuilles d'épinards fraîches, mêlées à une riche sauce tomate et du fromage fondu, le tout...	**$15.00**
Cheese and ham calzone Pâte dorée renfermant fromage fondant et prosciutto cuit, légèrement assaisonné et parfaitement cuit au four pour une sa...	**$16.00**
Individual Cheese Calzone Pizza	**$8.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Coffee Caffe.	**$2.50**
Tea The.	**$2.50**
Soft Drinks	**$2.50**
Milk Latte.	**$2.50**
Espresso	**$2.50**
Cappuccino	**$4.00**

Tantalizing Treats

ITEM	PRICE
Biscuit Tortoni Crème mélangée avec des champignons et de l'amaretto, puis laissée à geler.	**$5.00**
Cannoli Des rouleaux croustillants garnis de ricotta fouettée, de crème onctueuse et de pépites de chocolat.	**$5.00**
Cassata Un gâteau moelleux imprégné de rhum, généreusement garni de ricotta fouettée et de chocolat fondant, nappé d'un glaçage...	**$6.00**
Creme caramelle Dessert crémeux servi avec un onctueux nappage de caramel et une touche de crème fouettée.	**$5.00**
Rum Cake A cake laced with rum and layered with chocolate custard. topped with vanilla custard, almonds and cherries.	**$6.00**
spumoni Ice Cream Trois couches de glace s'assemblent pour offrir une expérience classique. Découvrez d'abord la fraîcheur du sorbet à la...	**$5.00**
Cheesecake Trois choix de saveurs pour notre cheesecake : nature, chocolat ou amaretto. Une spécialité de Jean Carbone qui saura ra...	**$6.00**
Tiramisu Un mot de passe est nécessaire pour cet article.	**$6.00**

ITEM	PRICE
Italian Almond Cream Cake Gâteau moelleux parfumé à l'amaretto, généreusement garni de mascarpone et de crème fouettée, parsemé d'amandes croquant...	**$6.00**