

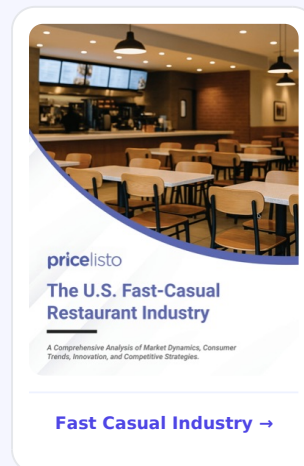


CELESTINO PASADENA

## CELESTINO PASADENA

Menu Prices — August 21, 2026

### Restaurant & Food Industry Reports



**Competitor Price Intelligence →**

Soup

| ITEM                                                                                                                                                        | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Zuppa di Lenticchie e Cavolo</b></div> <div>Lentil and Kale Soup.</div>                                                                             | \$10.50 |
| <div><b>Zuppa di Funghi</b></div> <div>Un riche bouillon cr  m  , garni de champignons savoureux, d  licatement mijot  s avec des herbes aromatiques.</div> | \$11.00 |

Salad

| ITEM                                                                                                                                                                                      | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Insalata Cose Buone</b></div> <div>Salade hach  e aux crevettes grill  es.</div>                                                                                                  | \$18.75 |
| <div><b>Insalata di Lattuga con Barbabietole e Formaggio</b></div> <div>Organic Baby Lettuces, Caramelized Walnuts, Apples, Goat Cheese, Red and Gold Beets with Balsamic Dressing.</div> | \$15.50 |
| <div><b>Insalata di Spinaci, Pere, e Pecorino</b></div> <div>Baby Organic Spinach With Pear And Pecorino Cheese.</div>                                                                    | \$16.50 |

Appetizers

| ITEM                                                                                                                                                                                                                    | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Calamari Fritti con Salsa al Pomodoro e Olive Trapanesi</b></div> <div>Beignets de calamars croustillants, servis avec une sauce relev  e et accompagnés d'olives vertes siciliennes savoureuses...</div>      | \$16.95 |
| <div><b>Tegamino Di Melanzane Alla Parmigiana Con Ricotta E Pomodoro</b></div> <div>Tranches d'aubergines tendres recouvertes de sauce tomate maison et de ricotta fraîche. Un hommage    la cuisine italienn...</div> | \$16.50 |
| <div><b>Prosciutto di Parma con Melone</b></div> <div>Une harmonie délicate entre le jambon de Parme finement tranché et le melon mûr. Ce plat met en avant la douceur du frui...</div>                              | \$15.50 |
| <div><b>Burrata Caprese</b></div> <div>Mozzarella onctueuse accompagn  e de tomates fraîches, de feuilles de basilic et d'une touche d'huile d'olive.</div>                                                            | \$15.50 |
| <div><b>Timballo di Funghi con Fonduta e Tartufo Nero</b></div> <div>Mushroom Souffle With Fontina Cheese Sauce And Black Truffles.</div>                                                                               | \$17.95 |

Pasta and Risotto

| ITEM                                                                                                                                                                                            | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Capelli D'angelo al Pomodoro Fresco e Basilico</b></div> <div>Angel Hair Pasta With Fresh Tomato, Basil, And Garlic.</div>                                                              | \$15.95 |
| <div><b>Spaghetti Carbonara alla Romana</b></div> <div>Faux</div>                                                                                                                               | \$22.50 |
| <div><b>Pennette alla Bolognese</b></div> <div>De tendres morceaux de penne enrob  s d'une sauce bolognaise riche    base de viande hach  e mijot  e, tomates m  res et herb...</div>           | \$18.50 |
| <div><b>Linguini Ai Frutti di Mare</b></div> <div>Linguini With Clams, Bay Scallops, Calamari, Shrimps, And Spicy Tomato Sauce.</div>                                                           | \$24.95 |
| <div><b>Tagliolini Bianchi e Neri con Vongole, Rucola e Pomodori</b></div> <div>Black Tagliolini With Clams, Wine Sauce, Arugula, And Cherry Tomatoes.</div>                                    | \$26.95 |
| <div><b>Fusilloni con Funghi Morelle e Fave Fresche e Pecorino</b></div> <div>Fusilloni accompagnés de champignons morille, fèves fraîches et fromage pecorino.</div>                        | \$26.50 |
| <div><b>Ravioli di Spinaci e Ricotta al Pomodoro e Basilico</b></div> <div>Raviolis faits maison farcis d'épinards et de ricotta, nappés d'une sauce tomate parfum  e au basilic frais.</div> | \$16.95 |

| ITEM                                                                                                                                                                                              | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Tortelloni di Zucca al Burro e Salvia</b></div> <div>Tortelloni garnis de crème de potiron, nappés d'une sauce au beurre parfumée à la sauge.</div>                                       | \$18.50 |
| <div><b>Risotto con Barbabietole e Formaggio di Capra</b></div> <div>Risotto crémeux aux betteraves rouges, rehaussé de fromage de chèvre fondant.</div>                                          | \$17.50 |
| <div><b>Risotto al Tartufo Nero</b></div> <div>Risotto with fresh black truffles.</div>                                                                                                           | \$58.00 |
| <div><b>Spaghetti con Polpette di Carne</b></div> <div>Spaghetti And Meatballs In Tomato Sauce.</div>                                                                                             | \$18.95 |
| <div><b>Pennette con Prosciutto e Vodka</b></div> <div>Pennette accompagnées d'un savoureux prosciutto, baignées dans une sauce crémeuse à la vodka.</div>                                        | \$17.50 |
| <div><b>Gluten Free Pennette alla Boscaiola</b></div> <div>Pâtes penne sans gluten agrémentées de champignons savoureux, petits pois tendres, et nappées d'une sauce tomate onctueu...</div>      | \$18.50 |
| <div><b>Maccheroncini con Pesto alla Genovese</b></div> <div>Homemade Maccheroncini With Traditional Genovese Pesto.</div>                                                                        | \$17.50 |
| <div><b>Marchegiani con Fonduta di Tartufo Nero</b></div> <div>Spiral Pasta With Fontina Cheese And Fresh Black Truffles.</div>                                                                   | \$26.95 |
| <div><b>Raviolini di Carne con Cacio e Pepe</b></div> <div>Raviolini farcis de viande, servis avec une sauce au fromage et poivre noir, rehaussée d'une touche de safran.</div>                   | \$18.50 |
| <div><b>Mezzelune D’anatra con Salsa di Funghi e Mirtilli</b></div> <div>Pâtes mezzelune garnies de canard tendre, accompagnées d'une sauce onctueuse de champignons et myrtilles sauvages.</div> | \$18.95 |
| <div><b>Risotto Funghi e Mascarpone</b></div> <div>Un risotto crémeux agrémenté de savoureux champignons porcini et enrichi de mascarpone velouté.</div>                                          | \$17.50 |
| <div><b>Risotto All’aceto Balsamico</b></div> <div>Risotto crémeux enrichi d'un vinaigre balsamique vieilli et parfumé au romarin.</div>                                                          | \$17.50 |

Main Course

| ITEM                                                                                                                                                                                | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Cotoletta di Pollo Milanese</b></div> <div>Breaded Chicken With Arugula, Tomato, Olive Oil And Lemon.</div>                                                                 | \$22.50 |
| <div><b>Coniglio al Forno</b></div> <div>Roast Rabbit With Black Olive Sauce.</div>                                                                                                 | \$28.50 |
| <div><b>Pollo alla Parmigiana</b></div> <div>Poulet croustillant recouvert de tomates savoureuses et de fromage mozzarella fondant.</div>                                           | \$26.50 |
| <div><b>Costolette D'agnello</b></div> <div>Côtelettes d'agneau de Nouvelle-Zélande grillées, accompagnées de légumes assortis et d'une sauce balsamique à la menthe...</div>       | \$35.00 |
| <div><b>Bistecca alla Fiorentina</b></div> <div>Sautéed Branzino Fillet served with Spinach, Lemon and Caper Sauce.</div>                                                           | \$58.00 |
| <div><b>Salsiccia alla Griglia</b></div> <div>Grilled Italian Sausage With Amarone Wine Sauce And Broccoli.</div>                                                                   | \$23.50 |
| <div><b>Ossobuco alla Milanese</b></div> <div>Ossobuco mijoté avec une sauce parfumée au safran.</div>                                                                              | \$29.50 |
| <div><b>Petto di Pollo Paillard alla Griglia</b></div> <div>Poitrine de poulet finement aplatie, grillée avec soin, accompagnée de tomates fraîches et de roquette croquante.</div> | \$24.50 |
| <div><b>Branzino al Forno</b></div> <div>Filet de branzino rôti au four accompagné de pousses d'épinards et nappé d'une sauce citronnée aux câpres.</div>                           | \$28.00 |

Dessert

| ITEM                                                                                                                            | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <div><b>Panna Cotta</b></div> <div>Crème de lait onctueuse parfumée à la vanille, garnie de fraises fraîches et juteuses.</div> | <b>\$10.00</b> |
| <div><b>Flourless Chocolate Cake</b></div> <div>Lady finger with espresso coffee and mascarpone</div>                           | <b>\$10.00</b> |