

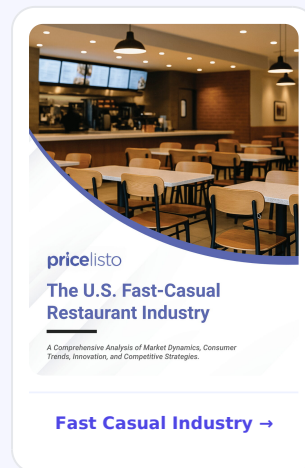


CELESTINO PASADENA

CELESTINO PASADENA

Menu Prices — August 6, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soup

ITEM	PRICE
Zuppa di Lenticchie e Cavolo Lentil and Kale Soup.	\$10.50
Zuppa di Funghi Un riche bouillon cr��m��, garni de champignons savoureux, d��licatement mijot��s avec des herbes aromatiques.	\$11.00

Salad

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

Appetizers

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

Pasta and Risotto

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

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

Main Course

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

Dessert

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