★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

CELESTINO PASADENA

CELESTINO PASADENA

Menu Prices — October 24, 2026

CELESTINO PASADENA menu with prices in United States, updated March 2022: 40 items across 6 categories, prices from $10.00 to $58.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

CELESTINO PASADENA Menu with Prices (United States)

CELESTINO PASADENA menu with prices in United States, updated March 2022: 40 items across 6 categories, prices from $10.00 to $58.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/celestino-pasadena

Menu categories: Soup · Salad · Appetizers · Pasta and Risotto · Main Course · Dessert

Soup

ITEM	PRICE
Zuppa di Lenticchie e Cavolo Lentil and Kale Soup.	**$10.50**
Zuppa di Funghi Un riche bouillon crémé, garni de champignons savoureux, délicatement mijotés avec des herbes aromatiques.	**$11.00**

Salad

ITEM	PRICE
Insalata Cose Buone Salade hachée aux crevettes grillées.	**$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 relevée et accompagnés 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 à 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 accompagnée 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 à base de viande hachée mijotée, tomates mûres et herb...	**$18.50**
Linguini Ai Frutti di Mare Linguini With Clams, Bay Scallops, Calamari, Shrimps, And Spicy Tomato Sauce.	**$24.95**

ITEM	PRICE
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 Fresce 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 parfumée au basilic frais.	**$16.95**
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**

ITEM	PRICE
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**