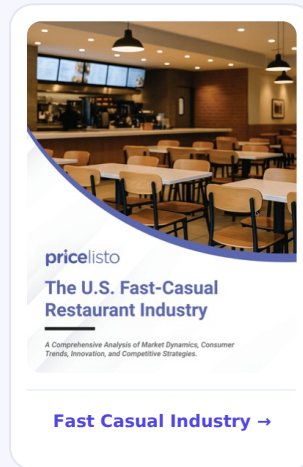




Ciro's Italian Bistro

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Vegetable Panini Pain grillé rempli de tranches d'aubergine, de courgette et de courge jaune, accompagnées de poivrons, de tomates roma e...	\$10.00
Lasagna di la Casa Feuilles de pâte superposées avec du ricotta crémeux et mozzarella fraîche, accompagnées de bœuf haché et nappées de sau...	\$17.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Eggplant Rollatini Fines tranches d'aubergine enroulées autour d'un mélange crémeux de ricotta, de Pecorino Romano et de mozzarella, nappée...	\$9.00
Fried Mozzarella 3 panko breaded whole milk mozzarella slices served with our homemade sauce.	\$8.00
Antipasto Prosciutto tranché finement accompagné de provolone piquant et de fromage fontina, artichauts marinés, olives variées et...	\$12.00
2 Lollipop Lamb Chops Faux filet d'agneau grillé accompagné d'une sauce demi-glace parfumée au romarin, accompagné d'une salade de roquette et...	\$17.00
Black Sicilian Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard sautées, mijotées avec du fenouil, des échalotes et de l'ail dans une sauce au beurre...	\$15.00
Calamari Fritti Rondelles de calamars croquantes accompagnées de sauces marinara et aioli épicée.	\$11.00
Tomato Bruschetta Chopped fresh tomatoes with garlic, basiland extra virgin olive oil served on 3 toasted crostinis drizzled with balsamic...	\$8.00

Soups

ITEM	PRICE
Soups Ciro's Roasted Tomato-Basil Bisque Plump tomatoes roasted to accentuate their natural sweetness, blended with aromatic basil and a touch of cream. This vel...	\$3.00

Entree Salads

ITEM	PRICE
Sicilian Orange Salad Oranges fraîches tranchées, accompagnées de ciboules et arrosées d'une huile d'olive extra vierge et de vinaigre de vin...	\$5.00
Classic Caesar Crisp romaine lettuce with homemade caesar dressing, herbed croutons and Parmesan cheese.	\$5.50
House Salad Assortiment de légumes fraîches accompagné de tomates cerises juteuses, d'oignons rouges croquants et de copeaux de par...	\$4.50
Tuscan Un mélange de jeunes pousses, cerises séchées, noix confites et fromage de chèvre, le tout arrosé d'une vinaigrette bals...	\$6.50
Arugula & Roasted Pear Baby arugula with honey roasted pear, Parmesan cheese tossed with honey-champagne vinaigrette.	\$6.50
Insalata Caprese Un lit de verdure accompagné de tomates juteuses et mozzarella fraîche, délicatement arrosé d'huile de basilic, de couli...	\$6.50
Kale Salad Mélange croquant de chou kale haché, carottes effilées et chou, rehaussé de canneberges séchées. Pecans grillées et hari...	\$6.50

ITEM	PRICE
Romaine & Pancetta	\$6.50
Deux quartiers de romaine grillée accompagnés de pancetta croustillante, de tomates raisins et d'oignons rouges, le tout...	

Panini

ITEM	PRICE
Crabcake Sandwich	\$14.00
Pain de crabe doré à la poêle, accompagné de chou frisé croquant et de tomates juteuses.	
Pesto Chicken Panini	\$11.00
Fausses notes : poitrine de poulet grillée, tomates séchées au soleil, oignons rouges, tomates roma, fromage mozzarella...	
Chicken Caprese Panini	\$11.00
Faux filet de poulet croustillant, mozzarella fraîche et poivrons rouges rôtis, délicatement arrosés de glaçage balsamiq...	
Chicken Saltimbocca Panini	\$12.00
Poulet croustillant, aioli à la sauge, fromage fontina et fines tranches de prosciutto assemblés dans un pain panini gri...	
Sliced Steak Panini	\$12.00
Fines tranches de steak, fromage provolone fondant, oignon rouge croquant, tomates Roma juteuses, le tout relevé par une...	
Meatball Panini	\$11.00
Boulette de viande maison, fromage mozzarella fondant et sauce marinara.	
Ciro's Bistro Burger	\$12.00
Ciro's signature blend of USDA choice, short rib, brisket, steak loin, balsamic frizzed onions, crispy romaineand sliced...	
Vegetable Panini (Panini)	\$10.00
Un mélange savoureux de légumes sautés comprenant aubergine, courgette, courge jaune, poivrons, tomates Roma et oignons...	
Grilled Chicken Caesar Wrap	\$11.00
Faux filet de poulet grillé, laitue romaine croquante, tomates roma juteuses et oignons rouges relevés, le tout envelopp...	
Sausage and Pepper Panini	\$11.00
Sweet Italian sausage, peppers, onions, marinara sauceand fontina cheese.	

Ciro'S Fire- Roasted Pizzas (10")

ITEM	PRICE
Cheese Calzone	\$10.00
Une croûte dorée renfermant un mélange crémeux de ricotta et mozzarella, accompagnée d'une sauce marinara maison pour tr...	
Pizza Verde	\$11.00
Spinach, ricotta, mozzarellaand roasted garlic drizzled with extra virgin olive oil.	
Bianca	\$12.00
Roasted garlic et oignons confits s'harmonisent avec de l'origan aromatique. Garnie de fromage de chèvre crémeux, du par...	
Regina Margherita	\$11.00
Mozzarella fraîche fondante, parmesan râpé, basilic du jardin, sauce maison parfumée, le tout arrosé d'huile d'olive ext...	
Ciro	\$12.00
Prosciutto di Parma, mozzarella fraîche et basilic frais accompagnés de notre sauce maison unique, le tout agrémenté d'u...	
Pizza Rustica	\$12.00
Saucisse italienne douce, poivrons grillés et oignons sur une base de sauce maison, parsemé de mozzarella fondante.	
Verdura	\$11.00
A medley of vegetables, roasted onions, roasted garlicand mozzarella cheese.	
Pollo di Pesto	\$13.00
Morceaux de poulet grillé accompagnés de poivrons rouges rôtis, nappés d'une sauce pesto parfumée. Des olives kalamata a...	
Meat Stromboli	\$14.00
Une généreuse roulade de pâte dorée renfermant du saucisson savoureux, du pepperoni et des boulettes de viande juteuses,...	

ITEM	PRICE
Pizza Classica Our homemade signature sauce and mozzarella.	\$10.00
Vegetable Stromboli Tomates en dés, poivrons rouges grillés, ail rôti, oignons caramélisés, courgettes et courges jaunes enveloppés avec de...	\$12.00
Pizza Mediterraneo Artichokes, roasted red peppers, kalamata olives, roasted tomatoes, oreganoand Parmesan cheese.	\$12.00
Pancetta e Pomodoro Pancetta italienne, tomates grillées au feu, oignons rôtis, huile d'olive extra vierge, mozzarella fondante et parmesan...	\$12.00
Entrees	
ITEM	PRICE
Chicken Florentine Breaded chicken breast topped with fresh spinach, mozzarella and roasted red peppers, oven-baked and served over linguin...	\$24.00
Bistro Surf and Turf Faux-filet grillé accompagné de crevettes et pétoncles sautés nappés d'une sauce au homard. Servi avec des pommes de ter...	\$29.00
New York Strip 12 onces de steak New York Strip de choix USDA, grillé avec précision. Couronné d'un demi-glace au chianti et champignon...	\$29.00
Artichoke Bruschetta Salmon Pan-seared salmon served with a blend of artichokes, red onion, capers, tomatoes, roasted red peppers, fresh herbs and g...	\$26.00
Porcini Scallops Faux filet de mer saupoudré de cèpes, saisi à la poêle et rehaussé d'une touche d'huile de truffe blanche, reposant sur...	\$30.00
4 Lamb Chops Côtelettes d'agneau grillées accompagnées de pommes de terre au romarin, d'asperges rôties à l'ail et d'un demi-glace au...	\$26.00
Pasta	
ITEM	PRICE
Fettuccine Alfredo Fettuccine tossed in our signature creamy alfredo sauce.	\$14.00
Tortellini Carbonara Des tortellinis tricolores farcis au fromage se mêlent à une sauce crémeuse au parmesan, rehaussée par des morceaux de p...	\$18.00
Lasagna di la Casa (Pasta) Fines couches de pâtes alternent avec du bœuf haché mijoté et une sauce tomate. Ricotta crémeuse et mozzarella fraîche f...	\$17.00
Pasta di Lila Faux filet de chou-fleur sauté à l'huile d'olive extra vierge et à l'ail, servi sur un lit de penne.	\$13.00
Spaghetti Pomodoro Spaghetti servi avec une sauce tomate maison préparée à partir de tomates mûries au soleil.	\$12.00
Eggplant Rollatini Parmigiana 3 slices of eggplant rolled with a blend of ricotta, Pecorino Romanoand mozzarella cheese, breaded then topped with mari...	\$16.00
Frutta di Mare Crevettes sautées, pétoncles et calamars accompagnent moules et palourdes, le tout relevé d'échalotes. Un mélange aromat...	\$28.00
Roasted Vegetable Parmigiana Un mélange d'aubergines, courgettes, courges jaunes et poivrons, nappé de sauce marinara et gratiné de mozzarella fondue...	\$16.00
Ravioli Quattro Formaggi Blended 4 cheese ravioli with sauteed shrimp, garlic and broccoli rabe.	\$23.00
Sausage & Pepper Rustica Saucisse italienne douce accompagnée de poivrons gourmands et d'oignons caramélisés, le tout mêlé à une sauce au choix,...	\$19.00

ITEM	PRICE
Pollo Basilica Tomates séchées et champignons mêlés à notre sauce pesto di basilica maison, le tout accompagné de penne et couronné de...	\$19.00
Shrimp Scampi Crevettes du Golfe sautées, nappées d'une sauce au beurre à l'ail et vin blanc, puis mélangées à des capellinis délicats...	\$23.00
Gnocchi Les gnocchis faits maison s'unissent aux herbes fraîches de l'estragon, aux épinards sautés et à un mélange de champigno...	\$15.00
Spaghetti Bolognese Our traditional recipe, slow-simmered and rich with the taste of red wine, beef and tomatoes (gluten-free not available)...	\$17.00
Steak Tips Gorgonzola Morceaux de filet de bœuf délicatement sautés, champignons, poivrons rouges grillés et oignons rouges nappés d'une sauce...	\$25.00
Linguine di Vongole Palourdes fraîches sautées dans de l'ail et de l'huile d'olive, accompagnées de linguine, nappées d'une sauce blanche ou...	\$23.00
Shrimp Caprese Raviolis géants au fromage sautés avec tomates, basilic, ail, mozzarella fraîche en dés, crevettes sautées, le tout agré...	\$23.00
Penne Alla Vodka Pancetta sautée, tomates roma, ail et échalotes infusent cette sauce crémeuse au vodka, enrobant parfaitement les penne.	\$18.00

Cucina Classica

ITEM	PRICE
Chicken Milanese Escalope de poulet panée servie sur un lit de pâtes cheveux d'ange, mélangées avec des épinards frais et garnies de notr...	\$24.00
Veal Piccata Escalopes de veau poêlées dans une sauce au vin blanc, citron et beurre, agrémentées de câpres et de poivrons rouges rô...	\$25.00
Chicken Saltimbocca Sauteed chicken cutlet with a sage white wine butter sauce over prosciutto fontina risotto served with petite green bean...	\$24.00
Veal Milanese Escalope de veau panée sur un lit de pâtes cheveux d'ange, agrémentée de jeunes pousses d'épinards frais, couronnée de n...	\$26.00
Chicken Marsala Chicken cutlets sauteed with mushrooms, garlic and shallots in a marsala wine sauce served with spaghetti.	\$22.00
Chicken Parmigiana De tendres escalopes de poulet, enrobées d'une fine panure puis frites, nappées d'une sauce marinara onctueuse et garnie...	\$22.00
Veal Marsala Faux-filet de veau mijoté avec des champignons, ail et échalotes dans une sauce au marsala, accompagné de spaghettis.	\$25.00
Chicken Piccata Filets de poulet délicatement sautés dans une sauce au beurre, vin blanc et citron, agrémentée de câpres et de poivrons...	\$22.00
Veal Parmigiana Des tendres escalopes de veau, enrobées de chapelure et dorées à la perfection, nappées de sauce marinara onctueuse. Cou...	\$25.00
Veal Saltimbocca Une escalope de veau sautée dans une sauce au beurre, vin blanc et sauge, repose sur un risotto au prosciutto et fontina...	\$26.00