★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Connected Restaurant

Connected Restaurant

Menu Prices — October 23, 2026

Connected Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 33 items across 10 categories, prices from $4.25 to $64.50.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Connected Restaurant Menu with Prices (United States)

Connected Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 33 items across 10 categories, prices from $4.25 to $64.50. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/connected-restaurant

Menu categories: Top Menu Items · Antipasti Freddi · Antipasti Caldi · Zuppa · Insalate · Farinacei · Frutti Di Mare · Vitello · Pollame · Specialita Della Casa

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Cocktail di Gamberi De succulents crevettes géantes du Gulf, fraîchement servies en cocktail pour ravir vos papilles.	**$11.50**
Bistecca al Barolo Faux-filet mignon tendre nappé d'une sauce au vin Barolo, accompagné d'oignons perle caramélisés et de champignons savou...	**$26.50**

Antipasti Freddi

ITEM	PRICE
Cocktail di Gamberi (Antipasti Freddi) Jumbo Gulf shrimp cocktail.	**$11.50**
Mozzarella Caprese Faux mozzarella maison coupée en tranches, accompagnée de tomates beefsteak, feuilles de basilic fraîchement cueillies,...	**$7.50**
Carpaccio di Manzo Thinly sliced prime filet mignon traditionally served with flakes of Parmigiano Reggiano cheese, lemon juice and extra v...	**$8.00**
Prosciutto e Melone Faux	**$8.00**

Antipasti Caldi

ITEM	PRICE
Shrimp Veneziana De succulentes crevettes géantes sont sautées dans du beurre, puis arrosées de brandy et de xérès, avant d'être accompag...	**$11.50**
Calamaretti Fritti Faux filet de calamars enrobés de chapelure assaisonnée, délicatement frits jusqu'à une teinte dorée et accompagnés d'un...	**$9.00**

Zuppa

ITEM	PRICE
Pasta e Fagioli Soup Une soupe réconfortante mariant des pâtes onctueuses avec des haricots tendres dans un bouillon riche et savoureux, insp...	**$4.50**

Insalate

ITEM	PRICE
Insalata Romana Salad Un mélange croquant de laitue romaine fraîchement cueillie, parsemée de copeaux de parmesan et de croûtons croustillants...	**$7.00**
Insalata Capricciosa Un assortiment de jeunes pousses assaisonnées, agrémenté de noix, pistaches et noix de cajou, le tout rehaussé d'une sub...	**$6.00**
Caesar Salad	**$7.50**

ITEM	PRICE
Regular Salad	**$7.50**
Insalata con Funghi Salad Mixed baby green with honey mustard vinaigrette and topped with sauteed wild mushrooms.	**$7.00**

Farinacei

ITEM	PRICE
Fettuccine Pasta Une version authentique des fettuccines Alfredo.	**$14.00**
Rigatoni Alla Zozzona Pasta Rigatoni accompagné d'une sauce crémeuse légère et de saucisse douce italienne émiettée.	**$14.50**
Ravioli Aurora Pasta Raviolis maison garnis de fromage nappés d'une sauce crèmeuse et délicatement tomatée.	**$13.50**
Spaghetti al Pomodoro Pasta Un plat qui met en valeur les tomates San Marzano mûres, associées à des herbes aromatiques et une huile d'olive vierge...	**$10.50**
Imported Mineral Water Pasta Natural or sparkling.	**$4.25**
Melanzane Parmigiana Pasta Tranches d'aubergine en strates, agrémentées de quatre fromages raffinés, d'herbes fines et nappées d'une sauce tomate l...	**$13.00**

Frutti Di Mare

ITEM	PRICE
IL Branzino Bar rayé chilien poêlé, posé sur un risotto aux crevettes, nappé d'une sauce à l'estragon et homard, accompagné de panai...	**$25.50**
Aragosta Queuez l'air marin avec une queue de homard d'Australie, délicatement grillée pour savourer chaque bouchée.	**$64.50**
Fra Diavolo Gamberoni Delle Cinque Terre Jumbo shrimp flambe with brandy and white wine, simmered in a spicy pescatore sauce and served over linguine.	**$19.50**

Vitello

ITEM	PRICE
Vitello con Funghi Morel Veal scaloppine sauteed with morel mushrooms, julienne of prosciutto, a touch of cream brandy and marsal.	**$23.50**
Piccata di Vitello Ai Limone Fines tranches de veau délicatement poêlées dans du beurre, rehaussées par une touche de vin blanc et l'acidité du jus d...	**$21.50**
Vitello al Marsala Veal scaloppine sauteed with fresh mushrooms, shallots and Marsala wine.	**$22.50**
Vitello Ai Quattro Formaggi Faux-filet de veau enveloppé de farine, œuf et chapelure, poêlé à la perfection, nappé d'une sauce tomate fraîche et reh...	**$21.50**

Pollame

ITEM	PRICE
Pollo al Marsala Filet de poulet tendre poêlé avec des champignons frais, des échalotes, et un trait de vin Marsala pour une touche raffi...	**$15.50**
Piccata di Pollo al Limone Une poitrine de poulet désossée, délicatement sautée au beurre avec une touche de vin blanc et arrosée de jus de citron.	**$14.50**

ITEM	PRICE
Pollo Ai Quattro Formaggi Poulet aux Quatre Fromages: Une poitrine de poulet sans os, enrobée de farine, d'œuf et de chapelure, puis dorée à la po...	**$14.50**

Specialita Della Casa

ITEM	PRICE
Costata di Vitello Bones in veal chop, broiled and seasoned with fresh sage and served with calvados apple sauce.	**$49.50**
Costata D' Agnello Côtelette d'agneau locale, assaisonnée d'herbes aromatiques et grillée savoureusement.	**$29.50**
Bistecca al Barolo (Specialita Della Casa) Tendre filet mignon nappé d'une sauce au vin Barolo, accompagné d'oignons perles caramélisés et de champignons savoureux...	**$26.50**