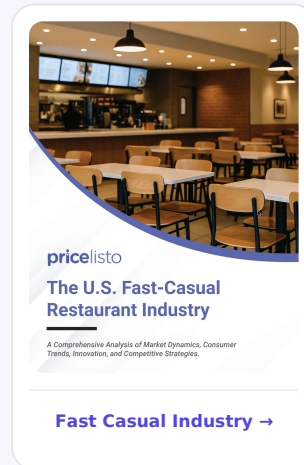




Ideale

Menu Prices — August 3, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti	
ITEM	PRICE
Prosciutto e Pere Tranches de prosciutto de Parme enroulées autour de poires Bosc, accompagnées de mascarpone frais.	\$16.00
Calamari E Rughetta Fresh local calamari, grilled. Served with organic arugula	\$18.00
Insalata Ideale Beet salad with fava beans, Italian chestnuts, and goat cheese	\$15.00
Insalata Cesare Une salade César traditionnelle agrémentée d'anchois, de parmesan frais de Parme et de câpres.	\$14.00
Insalata D'aranci and Finocchi Fines tranches de fenouil accompagnées d'orange, de noix, de câpres et de gorgonzola, le tout agrémenté d'une vinaigrett...	\$14.00
Burrata Con Arugula Burrata from Italy with arugula and cherry tomatoes.	\$17.00

Pasta A Mano	
ITEM	PRICE
Gnocchi Di Patate Con Spuntature Di Maiale Potatoes dumplings in a pork rib ragu. Homemade and organic pasta.	\$17.00
Tortelloni Alla Paesana De tendres tortelloni faits maison, généreusement garnis de veau et de prosciutto, se mêlent à des pois croquants et des...	\$19.00
Orecchiette Alla Pugliese Des pâtes orecchiette artisanales, façonnées en forme de petites oreilles, mélangées à du brocoli-rave et des piments fo...	\$17.00
Paccheri All'amatriciana Les paccheri All'amatriciana se composent de guanciale savoureux, de fromage pecorino crémeux et de tomates mûries au so...	\$15.00
Rigatoni Alla Carbonara Rigatoni préparé dans la tradition romaine, accompagné de guanciale savoureux, d'œufs frais, et de fromage pecorino méla...	\$15.00
Lasagna Ideale Lasagna in a beef ragu' with fresh mozzarella. Homemade and organic pasta.	\$17.00
Risotto alla pescatora Un risotto crémeux aux fruits de mer, avec moules, palourdes, crevettes et calmars, marié à une sauce subtile au vin bla...	\$18.00
Spaghetti con vongole e bottarga Spaghetti with fresh clams and bottarga (smoked mullet caviar from sardegna)	\$24.00
Fettuccine alla norcina Fettuccine accompagnées de champignons porcini, saucisse italienne et truffe noire, le tout enrobé d'une sauce crémeuse...	\$22.00

Pizzas	
ITEM	PRICE
Pizza Margherita Pizza topped and tomatoes, fresh mozzarella, and basil.	\$14.00
Pizza Funghi E Salsiccia Pizza topped with mozzarella, tomatoes, home-made sausage, and mushrooms.	\$15.00
Pizza Pepperoni Tomate juteuse, mozzarella fraîche et pepperoni italien garnissent cette pizza classique.	\$15.00
Pizza Zucchine E Funghi Con Salsa Tartufate Une pizza garnie de champignons et de courgettes, nappée d'une sauce truffée délicatement parfumée.	\$16.00

Secondi

ITEM	PRICE
Petto di Pollo alla Parmigiana Poitrine de poulet biologique cuite au four, nappée de mozzarella fondante et de sauce tomate. Servie avec pommes de ter...	\$25.00
Lombata Di Vitello alla Val d’ostana Veau élevé localement, en côtelette panée légèrement, cuite au four et garnie de fromage fontina et de sauge.	\$33.00
Contorni (Each) Broccoletti Ripassati in padella sautéed broccoli rabe, garlic, and chili flakes, rosemary-roasted potatoes, or garlic-s...	\$10.00
Saltimbocca di Vitello Veal tenderloin with prosciutto & sage in a white wine reduction. Served with rosemary-roasted potatoes and vegetables...	\$29.00
PESCE DEL GIORNO Poisson du jour accompagné de pommes de terre rôties au romarin et de légumes biologiques variés.	\$30.00
Bistecca alla Fiorentina Bifteck à la florentine de 18 onces, cuit sur le gril avec des herbes italiennes. Accompagné de pommes de terre rôties a...	\$45.00

Home-Made Dolci

ITEM	PRICE
Tiramisu Layers of espresso drenched sponge cake divided by mascarpone and dusted and cocoa.	\$9.00
Baba Rum-soaked Italian pastry filled and custard.	\$8.00
Profiterole Choux à la crème maison, garnis de crème pâtissière onctueuse et nappés d'une sauce au chocolat veloutée.	\$9.00
Cannolo Siciliano Coquille croquante fourrée de ricotta crémeuse, parsemée d'écorces confites et de pépites de chocolat fondant.	\$9.00
Millefoglie Feuilles croustillantes et légères de pâte feuilletée alternent avec une crème pâtissière onctueuse et une touche de cho...	\$9.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Prosciutto e Pere Tranches de prosciutto de Parme enveloppant une poire Bosc, accompagnées de mascarpone frais.	\$16.00
Calamari E Rughetta Fresh local calamari, grilled. Served with organic arugula	\$18.00
Insalata Ideale Beet salad with fava beans, Italian chestnuts, and goat cheese	\$15.00
Insalata Cesare Un classique de la salade César agrémenté d'anchois, de parmigiano frais importé de Parme, et de câpres.	\$14.00
Insalata D’aranci and Finocchi Lamelles de fenouil associées à des rondelles d'orange, agrémentées de noix croquantes, de câpres salées, et de gorgonzo...	\$14.00
Burrata Con Arugula Burrata from Italy with arugula and cherry tomatoes.	\$17.00

Pasta

ITEM	PRICE
------	-------

Tortelloni alla Paesana	\$21.00
Tortellini, stuffed with veal, prosciutto, green peas and mushrooms in a light cream reduction.	
Orecchiette alla Pugliese	\$19.00
Coquilles de pâtes artisanales bio, servies avec des brocolini légèrement amers et relevés de piments forts pour une to...	
Paccheri all'Amatriciana	\$17.00
Paccheri fait main nappé d'une sauce romaine aux saveurs authentiques, avec guanciale, pecorino et tomates fraîches.	
Risotto con funghi	\$20.00
Savoureux risotto aux champignons sauvages variés, subtilement relevé d'une touche d'ail.	
Rigatoni alla carbonara	\$17.00
Rigatoni crémeux à la romaine avec guanciale croustillant, œufs savoureux, pecorino relevé et parmesan fondant.	
GNOCCHI DI PATATE CON SPUNTATURE DI MAIALE	\$19.00
Homemade organic potatoes dumplings in a pork rib ragu'	
LASAGNA IDEALE	\$19.00
Homemade lasagna in a beef ragu' with fresh mozzarella	
Pizza	
ITEM	PRICE
Pizza Margherita	\$14.00
Fines tranches de tomates juteuses, mozzarella fraîchement coupée, et feuilles de basilic parfumées, le tout sur une cro...	
Pizza zucchini e funghi con salsa tartufate	\$16.00
Une pizza garnie de champignons savoureux, de rondelles de courgettes croquantes, le tout nappé d'une délicate sauce tru...	
Calzone	\$17.00
folded pizza stuffed with prosciutto, ricotta, mozzarella, egg, parmigiano & italian sausage	
PIZZA FUNGHI E SALSICCIA	\$17.00
Pizza with italian sausage, mushrooms & tomatoes	
PIZZA PEPPERONI	\$17.00
Une pizza garnie de tomates juteuses, mozzarella fraîche et savoureuse pepperoni.	
Pizza bianca con broccoletti e salsiccia	\$17.00
Une pizza garnie de broccoletti, saucisse artisanale et mozzarella, sans sauce tomate.	
Pizza bianca con alici e capperi	\$16.00
Fausse pizza aux anchois et câpres, sans sauce tomate	
Pizza al gorgonzola	\$17.00
Une pizza garnie de tomates mûres, relevée de gorgonzola crémeux et parfumée de fines tranches d'ail.	
Secondi	
ITEM	PRICE
Petto di Pollo alla Parmigiana	\$25.00
Organic chicken breast oven baked with mozzarella and tomato sauce. With roasted potatoes and vegetables del giorno.	
Lombata Di Vitello alla Val d’ostana	\$33.00
Local, grass-fed veal chop, lightly-breaded & oven-baked with fontina cheese & sage	
Contorni (Each)	\$10.00
Broccoletti Ripassati: Brocoli rabe sauté avec ail et flocons de piment. Pommes de terre rôties au romarin. Épinards sau...	
Saltimbocca di Vitello	\$29.00
Tendre filet de veau enroulé de prosciutto et parfumé à la sauge, nappé d'une réduction au vin blanc. Accompagné de pomm...	
PESCE DEL GIORNO	\$30.00
Fresh fish of the day, served with rosemary-roasted potatoes and mixed organic vegetables.	

ITEM	PRICE
Bistecca alla Fiorentina 18-ounce t-bone steak, grilled with Italian herbs . Served with rosemary-roasted potatoes and mixed organic vegetables.	\$45.00

Desserts

ITEM	PRICE
Profiterole De légers choux faits maison, garnis de crème pâtissière onctueuse et nappés d'un coulis de chocolat fondant.	\$9.00
Tiramisu Faux	\$9.00
MILLEFOGLIE Millefeuille de pâtisserie feuilletée, délicatement croustillante, entrelacée de couches de crème pâtissière onctueuse e...	\$11.00
Cannolo siciliano Douceur italienne: une enveloppe croustillante renfermant une généreuse garniture de ricotta crémeuse, parsemée de fruit...	\$11.00

CONTORNI

ITEM	PRICE
PATATE ARROSTO Roasted potatoes	\$11.00
SPINACI RIPASSATI IN PADELLA Sauteed spinach	\$11.00
BROCCOLETTI RIPASSATI IN PADELLA Brocoli rabe sauté avec ail et flocons de piment.	\$11.00