★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Ideale

Ideale

Menu Prices — October 24, 2026

Ideale menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 9 categories, prices from $8.00 to $45.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Ideale Menu with Prices (United States)

Ideale menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 9 categories, prices from $8.00 to $45.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/ideale

Menu categories: Antipasti · Pasta A Mano · Pizzas · Secondi · Home-Made Dolci · Pasta · Pizza · Desserts · CONTORNI

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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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 Tortellini, stuffed with veal, prosciutto, green peas and mushrooms in a light cream reduction.	**$21.00**
Orecchiette alla Pugliese Coquilles de pâtes artisanales bio, servies avec des broccolini légèrement amers et relevés de piments forts pour une to...	**$19.00**
Paccheri all'Amatriciana Paccheri fait main nappé d'une sauce romaine aux saveurs authentiques, avec guanciale, pecorino et tomates fraîches.	**$17.00**
Risotto con funghi Savoureux risotto aux champignons sauvages variés, subtilement relevé d'une touche d'ail.	**$20.00**
Rigatoni alla carbonara Rigatoni crémeux à la romaine avec guanciale croustillant, œufs savoureux, pecorino relevé et parmesan fondant.	**$17.00**
GNOCCHI DI PATATE CON SPUNTATURE DI MAIALE Homemade organic potatoes dumplings in a pork rib ragu'	**$19.00**
LASAGNA IDEALE Homemade lasagna in a beef ragu' with fresh mozzarella	**$19.00**

Pizza

ITEM	PRICE
Pizza Margherita Fines tranches de tomates juteuses, mozzarella fraîchement coupée, et feuilles de basilic parfumées, le tout sur une cro...	**$14.00**
Pizza zucchine e funghi con salsa tartufate Une pizza garnie de champignons savoureux, de rondelles de courgettes croquantes, le tout nappé d'une délicate sauce tru...	**$16.00**
Calzone folded pizza stuffed with prosciutto, ricotta, mozzarella, egg, parmigiano & italian sausage	**$17.00**
PIZZA FUNGHI E SALSICCIA Pizza with italian sausage, mushrooms & tomatoes	**$17.00**
PIZZA PEPPERONI Une pizza garnie de tomates juteuses, mozzarella fraîche et savoureuse pepperoni.	**$17.00**
Pizza bianca con broccoletti e salsiccia Une pizza garnie de broccoletti, saucisse artisanale et mozzarella, sans sauce tomate.	**$17.00**
Pizza bianca con alici e capperi Fausse pizza aux anchois et câpres, sans sauce tomate	**$16.00**
Pizza al gorgonzola Une pizza garnie de tomates mûres, relevée de gorgonzola crémeux et parfumée de fines tranches d'ail.	**$17.00**

Secondi

ITEM	PRICE
Petto di Pollo alla Parmigiana Organic chicken breast oven baked with mozzarella and tomato sauce. With roasted potatoes and vegetables del giorno.	**$25.00**

ITEM	PRICE
Lombata Di Vitello alla Val d’ostana Local, grass-fed veal chop, lightly-breaded & oven-baked with fontina cheese & sage	**$33.00**
Contorni (Each) Broccoletti Ripassati: Brocoli rabe sauté avec ail et flocons de piment. Pommes de terre rôties au romarin. Épinards sau...	**$10.00**
Saltimbocca di Vitello Tendre filet de veau enroulé de prosciutto et parfumé à la sauge, nappé d'une réduction au vin blanc. Accompagné de pomm...	**$29.00**
PESCE DEL GIORNO Fresh fish of the day, served with rosemary-roasted potatoes and mixed organic vegetables.	**$30.00**
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**