★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Il Forno Restaurant

Il Forno Restaurant

Menu Prices — October 25, 2026

Il Forno Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 95 items across 9 categories, prices from $4.99 to $33.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Il Forno Restaurant Menu with Prices (United States)

Il Forno Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 95 items across 9 categories, prices from $4.99 to $33.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/il-forno-restaurant

Menu categories: Top Menu Items · Appetizers · Soup and Salad · Chicken and Sausage · Pasta · Wood Fried Brick Oven Grilled Pizza · Beef and Lamb · Fish and Seafood · Veal

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Calamari Il Forno Des calmars locaux délicatement frits, garnis de piments cerises épicés et enrobés d'une vinaigrette à l'ail.	**$13.99**
Chicken Parmigiana Breaded boneless chicken breast baked in our brick oven with marinara sauce topped with mozzarella cheese. Served with f...	**$18.99**
Traditional Cheese Pizza Découvrez une pizza au fromage généreusement garnie de notre sauce maison, doucement cuite à la perfection dans notre fo...	**$7.99**

Appetizers

ITEM	PRICE
Mozzarella Wedges Découvrez des morceaux croustillants de mozzarella panée, servis avec une sauce marinara maison.	**$8.99**
Calamari Fritte Tender domestic fried calamari served with fradiavlo sauce.	**$12.99**
Eggplant Rollatini Fines tranches d'aubergine cuites au four enveloppant un mélange crémeux de ricotta et mozzarella, nappées d'une sauce m...	**$9.99**
Il Forno Bruschetta Bread Brick-oven baked homemade garlic bread with pesto sauce, fresh tomatoes and herbs.	**$5.99**
Our Famous Crispy Wing Zings Douze ailes croustillantes assaisonnées à la perfection, prêtes à être savourées.	**$10.99**
Calamari Il Forno (Appetizers) Anneaux de calamars locaux, légèrement frits, garnis de piments cerises épicés et nappés d'une sauce vinaigrette à l'ail...	**$13.99**
Parmesan Encrusted Sushi-grade Ahi Tuna Tendre thon ahi de qualité sushi enrobe de parmesan, accompagné de pois mange-tout et de tomates, le tout nappé d'une sa...	**$16.99**

Soup and Salad

ITEM	PRICE
Fresh Garden Salad Feuilles croquantes de laitue romaine et épinards frais se mêlent aux éclats de concombre, tomates cerises juteuses, et...	**$6.99**
Caprese Salad Served with fresh leaf basil in a balsamic vinaigrette dressing.	**$10.99**
Special Antipasto Salad Un mélange de laitue croquante, d'olives noires de Calamata, de coeurs d'artichauts, de champignons marinés, accompagné...	**$13.99**
Wedge of Salad Iceberg wedges topped with sliced onion, sliced tomatoes and crispy sliced bacon served with chunky blue cheese dressing...	**$9.99**
Gorgonzola Salad Un mélange de jeunes pousses accompagné de cœurs d'artichauts marinés, de champignons frais et d'olives Kalamata. Le tou...	**$8.99**

ITEM	PRICE
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes accompagnées de croûtons maison, fromage Parmesan râpé et nappées de vinaigrette César.	**$8.99**
Strawberry Salad A bed of mixed greens topped strawberries, walnuts and sweet wesleydale cranberry goat cheese.	**$11.99**
Pasta Fagioli Ce réconfortant ragoût italien marie une base de haricots fondants avec des pâtes tendres en petites coquilles. Des toma...	**$4.99**
French Onion Soup Ce velouté réconfortant s'ouvre sur un fin bouillon au goût prononcé, longuement mijoté avec des oignons caramélisés, of...	**$6.99**

Chicken and Sausage

ITEM	PRICE
Chicken Alfredo Poulet désossé tendre, mijoté dans une sauce Alfredo crémeuse. Accompagné d'une salade du jardin croquante et d'un pain...	**$22.99**
Chicken Pesto Poitrine de poulet sans os mijotée dans une sauce pesto parfumée. Accompagnée d'une salade de jardin croquante et d'un p...	**$22.99**
Chicken Parmigiana (Chicken and Sausage) Breaded boneless chicken breast baked in our brick oven with marinara sauce topped with mozzarella cheese. Served with f...	**$18.99**
Chicken Parmigiana Trio Trio de Parmigiana de Poulet: Savourez un poulet Parmigiana gratiné accompagné de coquilles farcies, manicotti au fromag...	**$23.99**
Chicken Vodka Tortellini Served with fresh garden salad and homemade garlic bread.	**$21.99**
Chicken Piacata Poitrine de poulet désossée sautée avec du citron, du beurre, du vin blanc et des câpres. Accompagnée d'une salade du ja...	**$21.99**
Chicken Francese Poulet Francese avec une poitrine de poulet désossée, enrobée de pâte d'œuf et dorée à la poêle dans un mélange de vin b...	**$21.99**
Chicken Cacciatore Boneless chicken breast sauteed with mushrooms, fresh red and green peppers, onions and marinara sauce. Served with fres...	**$22.99**
Sausage Cacciatore Saucisses dorées accompagnées de champignons, poivrons rouges et verts, oignons, le tout nappé d'une sauce marinara mais...	**$22.99**
Italian Sausage and Peppers Pommes de terre rôties enrobées d'une sauce à l'ail et aux herbes accompagnent ce plat aux saucisses italiennes et poivr...	**$19.99**
Chicken Rollatini Fines tranches de poulet enveloppant un mélange de jeunes épinards sautés, feta et herbes fraîches, le tout doré dans un...	**$24.99**
Chicken and Broccoli Aglie Olie Morceaux de poulet sans os et brocoli croquant sautés à l'ail frais et à l'huile d'olive vierge, agrémentés de tomates s...	**$21.99**
Sausage and Broccoli Aglie Olie Saucisse et brocoli sautés doucement avec de l'ail frais, de l'huile d'olive vierge et des tomates séchées au soleil. Ac...	**$21.99**
Chicken Marsala Boneless chicken breast sauteed with mushrooms, cooked in a Marsala wine sauce. Served with fresh garden salad and homem...	**$21.99**
Chicken with Mushrooms and Artichoke Hearts Poulet tendre poêlé dans une sauce parfumée à l'ail et au citron, agrémenté de champignons frais et de cœurs d'artichaut...	**$24.99**
Tuscan Chicken Poulet sauté accompagné de morceaux d’aubergine grillée, de champignons et d’oignons dans une sauce marinara. Le tout re...	**$24.99**
Chicken Scarparello Faux filet de poulet sauté avec des piments cerises piquants, des poivrons doux, des champignons frais, et des oignons,...	**$21.99**
Sausage Scarparello Saucisses sautées avec des piments cerise piquants, des poivrons doux, des champignons frais, et des oignons parfumés au...	**$21.99**

Pasta

ITEM	PRICE
Angle Hair Puttanesca Capers, calamata black olives, roasted red peppers and artichoke hearts in our marinara sauce. Served with a fresh garde...	**$19.99**
Eggplant Rollatini (Pasta) Tranches d'aubergine cuites au four à bois, farcies de ricotta et mozzarella fondantes, nappées d'une sauce marinara onc...	**$19.99**
Fresh Homemade Pasta Carbonara Une onctueuse sauce Alfredo enveloppe du bacon croustillant et des pois verts croquants, le tout parsemé sur votre choix...	**$21.99**
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine panées, cuites au four à bois, nappées de sauce marinara et de fromage mozzarella fondu. Accompagné...	**$18.99**
Cheese Ravioli Raviolis fourrés de ricotta et mozzarella, nappés de sauce marinara ou bolognaise au choix. Accompagnés d'une salade ver...	**$15.99**
Stuffed Shells Baked with ricotta and mozzarella cheese in marinara or meat sauce. Served with a fresh garden salad and homemade garlic...	**$15.99**
Meat Lasagna Accompagné d'une salade de jardin fraîche et d'un pain à l'ail maison.	**$17.99**
Pasta Primavera Choisissez entre une sauce marinara riche ou une simple combinaison d'ail et d'huile d'olive. Accompagné d'une salade du...	**$17.99**
Lobster Ravioli Fresh homemade lobster ravioli topped with a hearty lobster meat cream sauce with fresh asparagus. Served with a fresh g...	**$24.99**
The Taste of Little Italy Trio au four réunissant des coquilles farcies, un manicotti au fromage et une lasagne à la viande. S'accompagne d'une sa...	**$19.99**
Linguine with Sauce Linguine nappé d'une sauce onctueuse, accompagné d'une salade jardin croquante et d'un pain à l'ail maison tout juste so...	**$13.99**
Ziti with Sauce Served with a fresh garden salad and homemade garlic bread.	**$13.99**
Fettuccine with Sauce Un plat de fettuccine accompagné d'une salade de jardin fraîche et de pain à l'ail maison.	**$13.99**
Pasta with Broccoli and Aglie Olie Brocoli sauté légèrement croquant mélangé avec de l'ail frais, des tomates séchées au soleil et de l'huile d'olive vierg...	**$16.99**
Homemade Potato Gnocchi Served in choice of marinara, fradiavlo and aglie olie. Served with a fresh garden salad and homemade garlic bread.	**$17.99**
Cheese Tortillini Accompagné d'une salade croquante du jardin et de pain à l'ail fait maison.	**$18.99**
Tortellini Alapana Tortellini aux échalotes, jambon et petits pois nappés d'une sauce Alfredo onctueuse. Accompagné d'une salade du jardin...	**$21.99**

Wood Fried Brick Oven Grilled Pizza

ITEM	PRICE
Traditional Cheese Pizza (Wood Fried Brick Oven Grilled Pizza) Our special homemade pizza sauce with cheese. Cooked in our mesquite wood burning brick oven in a gourmet experience.	**$7.99**
Margherita Pizza Mozzarella fraîche, tomates tranchées, ail, basilic et huile d'olive extra-vierge. Cuit à la perfection dans notre four...	**$10.99**
Mediterranean Pizza Une généreuse couche de fromage feta, olives Kalamata juteuses, et tomates séchées au soleil se marie parfaitement avec...	**$10.99**

ITEM	PRICE
Al Pesto Pizza Fresh tomato, mixed cheeses and our own fomo pesto sauce. Cooked in our mesquite wood burning brick oven in a gourmet ex...	**$10.99**
Meat Lovers Pizza Une pizza copieuse avec du pepperoni, de la saucisse, du hamburger et du bacon, nappée de notre sauce tomate maison et d...	**$22.99**
Veggie Lovers Pizza Brocoli, épinards, poivrons, champignons, oignons, olives et tomates se rencontrent sur une pâte croustillante. Le tout...	**$21.99**
Super Duper Pizza Mozzarella, meatball, sausage, green and red hot cherry peppers, onions, artichokes, fresh mushrooms, eggplant, black ol...	**$21.99**
Clams Pie Un généreux lit de sauce aux palourdes rouges ou blanches, selon votre goût, recouvre cette pizza. Choisissez de la savo...	**$21.99**
Jl Forno White Pie Une tarte blanche artisanale garnie de pesto, agrémentée de ricotta crémeuse et de mozzarella fondante. Choisissez entre...	**$10.99**
Mom's Favorite Pizza Pesto sauce with chicken and mushrooms. Cooked in our mesquite wood burning brick oven in a gourmet experience.	**$21.99**
Seafood Lovers Pizza Notre pizza aux fruits de mer met en vedette des trésors de l'océan sur une base de sauce fra diavolo, rouge ou blanche,...	**$25.99**
Mike's Favorite Pizza Mozzarella fraîche, tomates en tranches, oignons rouges finement émincés, ail parfumé, basilic frais et un soupçon d’hui...	**$18.99**
Chicken Alfredo Pizza Alfredo sauce, broccoli, red roasted peppers, grilled chicken and mozzarella cheese. Cooked in our mesquite wood burning...	**$21.99**
BBQ Chicken Pizza Poulet grillé au BBQ, oignons caramélisés, ananas et fromage Monterey Jack. Cuit dans notre four à briques au feu de boi...	**$21.99**

Beef and Lamb

ITEM	PRICE
Black Angus Rib-eye Steak Marsala Un steak de 14 oz de rib-eye Black Angus nappé d’une demi-glace au Marsala, accompagné de champignons sautés, tomates sé...	**$29.99**
Black Angus Filet Mignon Un tendre filet mignon de Black Angus grillé, accompagné de champignons sautés, d'une sauce demi-glace expressive, d'une...	**$31.99**
Rack of Lamb Grilled to perfection with fresh herbs, served with asparagus, roasted potatoes and demi-glaze. Served with a fresh gard...	**$33.99**

Fish and Seafood

ITEM	PRICE
Seafood Jlforno A fresh combination of mussels, clams, haddock, shrimp, calamari and scallops sauteed in choice of marinara, spicy marin...	**$27.99**
Baked Haddock Oregenette Fresh haddock baked with bread crumbs and fresh herbs, served with fresh tomatoes and pea pods in a garlic lemon wine sa...	**$26.99**
Jl Forno Francese Faux filet de poisson au choix : aiglefin, pétoncles ou crevettes, délicatement enrobés de pâte à l'œuf puis poêlés dans...	**$26.99**
Fisherman's Platter Freshly breaded and golden fried. Sweet, juicy scallops, crispy succulent shrimp and the freshest haddock available, ser...	**$26.99**
Swordfish Balsamic Filet d'espadon nappé d'un glaçage balsamique, accompagné d'asperges grillées, de poivrons rouges rôtis et de fromage Go...	**$26.99**
Linguine with Red Clam Sauce Linguine tendre nappé d'une sauce aux palourdes rouges, accompagné d'une salade du jardin et d'une miche de pain à l'ail...	**$21.99**

ITEM	PRICE
Linguine with White Clam Sauce Linguine délicatement nappé d'une sauce onctueuse aux palourdes, accompagné d'une salade verte croquante et de notre pai...	**$21.99**
Parmesan Encrusted Sushi-grade Ahi Tuna Scampi Served with hot cherry peppers, peapods and tomatoes over Maryland crab ravioli. Served with a fresh garden salad and ho...	**$29.99**
Pan Seared Wild Salmon Atop a bed of mixed baby greens, Mandarin oranges and walnuts, topped with shredded Parmesan cheese and drizzled with po...	**$26.99**
Pan Seared Swordfish Sur un lit de jeunes pousses variées agrémentées de mandarines et de noix, le poisson-épée poêlé est coiffé de copeaux d...	**$26.99**
Grilled Swordfish Des morceaux de 10 oz de poisson-sabre frais assaisonnés et grillés. Servi avec des asperges, une pomme de terre au four...	**$26.99**
Grilled Salmon Faux filet de saumon de 10 oz grillé et rehaussé d'épices, accompagné d’asperges croquantes et d'une pomme de terre au f...	**$26.99**
Calamari Sauteed or fried. Served with a fresh garden salad and homemade garlic bread.	**$21.99**
Shrimp Accompagné d'une salade verte croquante et de pain à l'ail fait maison.	**$24.99**
Scallops Scallops accompagnés d'une salade de légumes de saison et pain à l'ail maison.	**$26.99**
Mussels Accompagnées d'une salade du jardin et de pain à l'ail maison.	**$21.99**
Haddock Accompagné d'une salade jardin croquante et d'un pain à l'ail préparé maison.	**$26.99**

Veal

ITEM	PRICE
Veal Francese Veal scallopini hand dipped in egg batter and sauteed with white wine, lemon and butter. Served with a fresh garden sala...	**$26.99**
Veal Siciliano Tender veal and fresh eggplant layered together Parmigiana style, topped with marinara sauce and mozzarella baked to per...	**$26.99**
Veal Marsala Des fines tranches de veau sautées avec des champignons, baignées dans une sauce au vin Marsala. Accompagnées d'une sala...	**$26.99**
Veal Picatta Fines tranches de veau poêlées avec un mélange de beurre citronné, vin blanc et câpres. Accompagné d'une salade du jardi...	**$26.99**
Veal Roast Tendre veau rôti baigné dans une sauce demi-glace au vin Marsala, accompagné de champignons sautés, de tomates séchées a...	**$27.99**
Veal Parmigiana Breaded veal baked in our brick oven with marinara sauce topped with mozzarella cheese. Served with a fresh garden salad...	**$23.99**
Veal Parmigiana Trio Faux filet de veau à la Parmigiana gratiné, accompagné de coquilles farcies, de manicotti au fromage et de lasagne à la...	**$27.99**