★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Il Giardino Ristorante

Il Giardino Ristorante

Menu Prices — October 25, 2026

Il Giardino Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 70 items across 11 categories, prices from $6.00 to $38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Il Giardino Ristorante Menu with Prices (United States)

Il Giardino Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 70 items across 11 categories, prices from $6.00 to $38.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/il-giardino-ristorante

Menu categories: Picked For You · Appetizers · Vegetables · Pasta · Chef Favorites · Pizza from our Wood-Burning Oven · Veal · Chicken · Fish · From the Grill · Retail For Sale

Picked For You

ITEM	PRICE
Fettuccine Alfredo Fettuccine, parmigiana, cream, and butter.	**$18.00**
Pollo Alla Parmigiana Escalope de poulet, nappée de sauce tomate et généreusement garnie de mozzarella fondue et de parmesan.	**$21.00**
Fried Mozzarella De tendres morceaux de mozzarella sont enrobés de chapelure dorée et servies avec une sauce marinara riche et parfumée.	**$9.00**
Vitello Alla Marsala Scaloppine de veau mijotée avec des champignons et du prosciutto dans une sauce au vin marsala, rehaussée d'une touche d...	**$26.00**
Lasagna Feuilles de pâtes, bœuf haché et saucisse, mariés à la ricotta crémeuse, mozzarella fondante et parmigiano savoureux, to...	**$20.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Insalada Tropicale Mixed greens, hearts of palm, tomatoes, olive oil, avocado, lemon, and parmigiana shavings.	**$13.00**
Mesculin Salad Feuilles de mesclun généreusement mélangées à une vinaigrette miel-moutarde, avec des morceaux de tomates juteuses et de...	**$8.00**
Caesar Salad Classic Romaine salad.	**$7.00**
Carpaccio con Avocado e Palmito Tranches fines de filet mignon, servies froides, accompagnées d'avocat crémeux et de cœurs de palmier délicats. Le tout...	**$16.00**
Beet and Tomato Salad Cœurs de palmier mélangés avec des haricots croquants, le tout rehaussé par une vinaigrette aux noix et des morceaux de...	**$14.00**
Vongole Oreganato Baked. Clams, herbs, garlic, and bread crumbs.	**$11.00**
Vongole Casino Baked. Clams, herbs, peppers, onion, and bacon.	**$11.00**
Cozze Posillipo Faux-filets de moules préparés dans une savoureuse sauce à l'ail, offrant une touche de saveurs méditerranéennes.	**$13.00**
Cozze Marinara Faux.	**$13.00**
Polpetta con Ricotta Meatballs, ricotta, and marinara.	**$14.00**
Eggplant Rotini Tranches d'aubergine garnies de ricotta, enroulées avec soin, cuites au four et nappées d'une sauce tomate savoureuse.	**$9.00**
Gamberi Cocktail Four jumbo shrimp and cocktail sauce.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Fried Mozzarella (Appetizers) Faux mozzarella croustillante, enrobée de fines chapelures dorées, accompagnée d'une sauce marinara douce.	**$9.00**
Mozzarella Caprese Tranches de mozzarella maison, tomates mûres, et basilic frais.	**$12.00**
Mozzarella Caprese (Appetizers) Tranches de mozzarella faite maison, tomates fraîches en rondelles, accompagnées de basilic croquant.	**$12.00**
Vongole Jalapeño Clams, jalapeño peppers, onion, garlic, olive oil, tomato sauce, white wine, and garlic bread.	**$13.00**

Vegetables

ITEM	PRICE
Patate Siciliane Roasted potatoes, garlic, onions, cherry peppers, and virgin oil - Sautèed.	**$8.00**
Broccoli con Aglio ed Olio Brocoli sauté à la perfection avec une touche d'ail et une généreuse drizzle d'huile d'olive vierge.	**$8.00**
Spinaci con Aglio ed Olio Épinards sautés, agrémentés d'ail finement émincé et d'huile d'olive vierge extra.	**$8.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti Marinara Fines spaghettis enrobés d'une sauce tomate savoureuse.	**$16.00**
Manicotti Al Forno Tendre manicotti farci de ricotta crémeuse, nappé d'une sauce tomate onctueuse, cuit lentement au four pour une expérien...	**$17.00**
Linguine Primavera Linguine accompagné de légumes de saison, rehaussé de fines herbes, avec une touche de beurre et un bouillon de poulet p...	**$17.00**
Fettuccine Alfredo (Pasta) Fettuccine nappé d'une sauce onctueuse à base de crème, fromage parmigiano et beurre.	**$18.00**
Penne Alla Vodka Penne mélangé à une sauce à la tomate relevée d'un soupçon de vodka, le tout couronné de parmesan râpé.	**$17.00**
Fettuccine Bolognese Rubans de fettuccine délicatement enrobés d'une riche sauce bolognaise, mariant harmonieusement tomates mûres et morceau...	**$19.00**
Tortellini Della Nonna Faux tortellini farcis de fromage, prosciutto, champignons, pois verts, et nappés d'une sauce crémeuse.	**$18.00**
Linguine Alle Vongole Linguine accompagnée de palourdes fraîches, baignant dans une sauce au choix de rouge ou blanche.	**$20.00**
Rigatoni Il Giardino Rigatoni accompagné de saucisse, fenouil et sauce tomate.	**$19.00**
Rigatoni Il Giardino (Pasta) Rigatoni accompagné de fenouil croquant, morceaux de saucisse savoureuse et nappé d'une sauce tomate onctueuse.	**$19.00**
Linguine Al Salmone Linguine accompagné de morceaux de saumon, nappé d'une sauce crémeuse aux tomates assaisonnées.	**$19.00**
Penne Ai Gamberi Pâtes penne avec crevettes, petits pois, et sauce crémeuse à la tomate.	**$20.00**
Lasagna (Pasta) Des couches délicieuses de pâtes alternées avec du bœuf haché tendre, de la saucisse savoureuse, du ricotta crémeux, du...	**$20.00**

Chef Favorites

ITEM	PRICE
Linguine Piselli e Prosciutto Linguine enveloppées dans une sauce crémeuse à la tomate, agrémentées de champignons, pois verts, et tranches de prosciu...	**$21.00**
Salmone Il Giardino Faux-filet de saumon saisi à la poêle avec une touche de vin blanc, agrémenté de citron frais, ail et herbes aromatiques...	**$29.00**
Pollo Alla Parmigiana (Chef Favorites) Filet of Chicken, Mozzarella, Parmigiana, and Tomato sauce.	**$21.00**
Pollo Alla Sorrentina Filet of chicken, spinach, zucchini, prosciutto, tomato sauce, mozzarella, white wine, and house salad.	**$23.00**
Costolette Di Maiale Deux côtelettes de porc coupées au centre, accompagnées de petits poivrons rouges et verts. Rehaussées de vin blanc et d...	**$28.00**
Costolette Di Maiale (Chef Favorites) Faux-filets de porc tendres, accompagnés de poivrons cerises rouges et verts, mijotés dans un mélange de vin blanc, cogn...	**$28.00**

Pizza from our Wood-Burning Oven

ITEM	PRICE
Pizza Margherita Une base de sauce tomate agrémentée de mozzarella fondante, avec une touche généreuse de basilic frais et des herbes aro...	**$12.00**
Pizza Primavera Une base de sauce tomate garnie de légumes frais.	**$13.00**
Pizza Del Giardino Sauce tomate étalé, une couche onctueuse de mozzarella fondue, accompagnée de saucisse assaisonnée et champignons, le to...	**$14.00**
Pizza Del Giardino (Pizza from our Wood-Burning Oven) Tomato sauce, mozzarella, sausage, spicy herbs, and mushrooms.	**$14.00**
Pizza Ai Funghi Une base de sauce tomate recouverte de mozzarella fondue et de champignons savoureux.	**$13.00**
Pizza Del Giorno Pizza of the day.	**$13.00**
Tony’s Focaccia Chips	**$6.00**
Pizza Ai Pepperoni Une base de sauce tomate est garnie de mozzarella fondante et généreusement parsemée de tranches de pepperoni.	**$13.00**
Focaccia Bread Un pain focaccia imprégné d'huiles aromatiques et parsemé de fromage parmigiano reggiano.	**$6.00**

Veal

ITEM	PRICE
Vitello Alla Parmigiana Escalope de veau nappée de sauce tomate, garnie de mozzarella fondue, et cuite au four.	**$26.00**
Vitello Alla Marsala (Veal) Veal scaloppine, mushrooms, prosciutto, marsala wine, and splash of marinara. Served with house salad.	**$26.00**
Vitello Il Giardino Breaded veal cutlet, fresh tomatoes, onion, herbs, and virgin oil. Served with house salad.	**$26.00**
Vitello Alla Francese Fines tranches de veau cuisinées à la perfection avec une sauce citronnée au beurre et au vin blanc. Accompagné d'une sa...	**$26.00**

ITEM	PRICE
Vitello alla Piccata Fines tranches de veau, nappées d'une sauce citronnée au beurre, rehaussées de câpres et d'un soupçon de vin blanc.	**$26.00**

Chicken

ITEM	PRICE
Pollo Alla Francese Filet de poulet tendre, délicatement cuit avec du citron, une touche de beurre et du vin blanc. Accompagné d'une salade...	**$20.00**
Pollo Alla Francese (Chicken) Faux filet de poulet tendre, rehaussé de notes de citron, infusé de beurre et sublimé par du vin blanc. Accompagné d'une...	**$20.00**
Chicken Tuscany Faux filet de poulet garni de fenouil et de cœurs d'artichauts, enrichi de tomates séchées au soleil. Rehaussé d'une sau...	**$22.00**
Filetto Di Pollo con Funghi e Piselli Suprême de poulet accompagné de champignons et petits pois, mijoté dans une sauce au vin blanc, citron et beurre. Accomp...	**$21.00**

Fish

ITEM	PRICE
Frutti Di Mare Une généreuse portion de moules, palourdes, crevettes, pétoncles et calamars, mijotés dans une sauce tomate savoureuse,...	**$38.00**
Gamberi Marinara Crevettes géantes baignées dans une sauce tomate savoureuse, accompagnées de linguine délicatement enroulés. Agrémenté d...	**$34.00**
Gamberi Fra Diavolo Crevettes géantes plongées dans une sauce tomate épicée, accompagnées de linguine. Accompagné d'une salade maison.	**$34.00**
Shrimp and Crab Natua Crevettes géantes et chair de crabe en morceaux se marient à merveille avec une sauce tomate crémeuse au cognac, le tout...	**$34.00**

From the Grill

ITEM	PRICE
Certified Angus New York Strip Bifteck New York de bœuf Angus certifié, de 16 oz, accompagné de pommes de terre du chef et d'une salade fraîche de la m...	**$36.00**
Two Medallions Filet Mignon Pommes de terre maison accompagnent deux médaillons de filet mignon, servis avec une salade verte fraîche.	**$37.00**

Retail For Sale

ITEM	PRICE
House Infused Olive Oil	**$20.00**
Salad Dressing	**$17.00**
Sauce Quart size marinara	**$10.00**