★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Il Pastaio

Il Pastaio

Menu Prices — October 24, 2026

Il Pastaio menu with prices in United States, updated October 2019: 60 items across 11 categories, prices from $6.50 to $27.20.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Il Pastaio Menu with Prices (United States)

Il Pastaio menu with prices in United States, updated October 2019: 60 items across 11 categories, prices from $6.50 to $27.20. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/il-pastaio

Menu categories: Appetizers · Antipasti · Soups · Salads · La Pasta Fatta In Casa · Lasagne · Gnocchi · Ravioli · House Signature Dishes · Classic Entrees · Homemade Desserts

Appetizers

ITEM	PRICE
Caprese Tranches de mozzarella fraîche et tomates juteuses, arrosées d'un filet d'huile d'olive vierge extra. Rehaussé de feuill...	**$9.50**
Mushroom Sauté Les champignons frais, doucement sautés à la poêle avec de l'ail parfumé et un filet d'huile d'olive. Attendez-vous à un...	**$6.50**
Mussels Marinara Faites connaissance avec des moules fraîches cuites à la vapeur dans une sauce marinara maison parfumée, éclatée de toma...	**$12.50**
Seafood Salad Feuilles de salade croquantes accompagnées d'octopus et de calamars.	**$9.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Antipasti Italiano Fresh spinach, asparagus, fresh mozzarella, olives, pepperoncini, tomatoes, and salami.	**$11.50**

Soups

ITEM	PRICE
Minestrone Soup Un généreux bol de légumes frais mijotés lentement, se mêlant à des haricots tendres et à des pâtes al dente dans un bou...	**$8.00**

Salads

ITEM	PRICE
Tricolor Salad Endive croquante, radicchio coloré et épinards frais, agrémentés de fromage rumano. Un filet d'huile d'olive et de vinai...	**$12.50**
Arugula Salad Roquette fraîchement cueillie accompagnée de cœurs de palmier tendres, parmesan romano râpé et arrosée d'une vinaigrette...	**$8.00**
Insalata Mista House salad.	**$7.50**

La Pasta Fatta In Casa

ITEM	PRICE
Butter & Sage	**$14.50**
Alfredo Une sauce veloutée à base de crème et généreusement saupoudrée de parmigiano reggiano.	**$17.50**
Arrabiatta Tomates juteuses, ail parfumé, basilic frais et piments rouges piquants.	**$20.00**

ITEM	PRICE
Aurora Une harmonie de sauce tomate veloutée et de crème onctueuse.	**$19.75**
Basilico Une symphonie simple composée de tomates juteuses, d'ail parfumé et de basilic frais.	**$21.00**
Bolognese Faux filet haché mijoté avec tomates et ail, servis sur des pâtes al dente.	**$18.00**
Matriciana Tomates mijotés, oignons doux et lardons de pancetta.	**$21.00**
Meatballs Trois boulettes de bœuf mijotées dans une sauce tomate savoureuse.	**$18.00**
Pomodoro Fausse	**$14.00**
Pesto Basil, pine nuts, olive oil, parmigiano & garlic.	**$24.50**
Pesto Cream Sauce crémeuse à base de pesto marié à une onctueuse sauce Alfredo.	**$22.75**
Italian Sausage Sauce tomate maison et saucisse italienne tranchée.	**$15.50**

Lasagne

ITEM	PRICE
Lasagne Une généreuse couche de pâtes alterne avec une viande hachée de bœuf et de dinde, accompagnée d'une option végétarienne...	**$16.00**

Gnocchi

ITEM	PRICE
Alfredo (Gnocchi) Gnocchi tendre accompagné d'une sauce crémeuse onctueuse et parsemé de parmesan affiné.	**$22.50**
Arrabiatta (Gnocchi) Sauce piquante à base de tomates fraîches, relevée d'ail, de basilic aromatique et de piments rouges pour enflammer les...	**$17.00**
Aurora (Gnocchi) Tomato and cream.	**$17.75**
Basilico (Gnocchi) Gnocchis délicieusement enrobés d'une sauce tomate parfumée à l'ail et au basilic frais.	**$15.00**
Bolognese (Gnocchi) Des morceaux de bœuf haché se mêlent harmonieusement à une sauce tomate parfumée à l'ail, le tout enrobant délicatement...	**$19.00**
Butter & Sage (Gnocchi) Nuages légers de gnocchis, poêlés doucement jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis enveloppés dans un beurre noisette infu...	**$15.50**
Matriciana (Gnocchi) Tomato, onion and pancetta.	**$18.75**
Meatballs (Gnocchi) Trois boulettes de bœuf accompagnées d'une sauce tomate maison.	**$18.00**
Pomodoro (Gnocchi) Gnocchi maison nappés d'une sauce tomate onctueuse, subtilement parfumée aux herbes et épices, sans ail.	**$15.00**
Pesto (Gnocchi) Basil, pine nuts, olive oil, parmigiano & garlic.	**$18.00**

ITEM	PRICE
Pesto Cream (Gnocchi) Pesto mixed with alfredo.	**$18.75**
Italian Sausage (Gnocchi) Gnocchis de pommes de terre enveloppés dans une sauce tomate riche, parsemés de tranches de saucisses italiennes.	**$18.00**

Ravioli

ITEM	PRICE
Alfredo (Ravioli) Cream & parmigiano.	**$19.50**
Arrabiatta (Ravioli) Raviolis farcis, rehaussées d'une sauce vivifiante composée de tomates juteuses, ail parfumé, basilic frais et une touch...	**$21.00**
Aurora (Ravioli) Raviolis fourrés d'une garniture de tomates fraîches, délicatement jumelés à une sauce veloutée à la crème.	**$19.75**
Basilico (Ravioli) Faux	**$17.00**
Bolognese (Ravioli) Tomato, ground beef & garlic.	**$20.50**
Butter & Sage (Ravioli) Raviolis délicatement farcis d'une onctueuse ricotta, sublimés par un beurre noisette infusé à la sauge. Chaque bouchée...	**$16.50**
Matriciana (Ravioli) Ravioli farcis avec une sauce aux tomates juteuses, rehaussée par la douceur subtile des oignons et les éclats salés de...	**$19.75**
Meatballs (Ravioli) Ravioli farcis de trois boulettes de bœuf, nappés d'une sauce tomate savoureuse.	**$25.00**
Pomodoro (Ravioli) Ravioli farcis d'une sauce tomate savoureuse, rehaussée d'un bouquet d'herbes et d'épices, soigneusement préparée sans a...	**$18.00**
Pesto (Ravioli) Fines herbes de basilic, noix de pin croquantes, huile d'olive onctueuse, parmesan et un soupçon d'ail.	**$22.00**
Pesto Cream (Ravioli) Pesto mixed with alfredo.	**$19.75**
Italian Sausage (Ravioli) Raviolis garnis de morceaux de saucisse italienne, nappés d'une riche sauce tomate.	**$19.00**

House Signature Dishes

ITEM	PRICE
Pollo Scarpariello Poulet Scarpariello mélange des morceaux de poulet juteux et du saucisson, le tout relevé par des peperoncinis épicés et...	**$21.00**
Pollo Tricolor Poulet à la milanaise servi avec une salade aux trois couleurs.	**$18.50**
Linguini Mare Nero Black pasta, fresh tomato sauce mussels & shrimp.	**$21.00**
Agnelle Al Pepe Verde Carré d'agneau accompagné d'une sauce aux poivres verts.	**$27.20**

Classic Entrees

ITEM	PRICE

Pollo Parmigiana **$21.00**

Poulet pané cuit au four, garni de mozzarella fondante et nappé d'une savoureuse sauce tomate.

Pollo Alla Francese **$23.00**

Poitrine de poulet nappée d'une sauce citronnée.

Roasted Pork Loin **$18.00**

Faux-filet de porc rôti, nappé d'une sauce demi-glace aux champignons.

Eggplant Parmigiana **$20.00**

Tranches d'aubergine tendrement dorées, enrobées d'une sauce tomate maison riche et vibrant de saveurs méditerranéennes....

Tilapia Portofino **$19.00**

Sauteed fish fillet in a mushroom, garlic, white-wine sauce.

Homemade Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Couches tendres de savoiardi trempés dans un expresso riche, entrelacés de mascarpone crémeux et de cacao amer saupoudré...	**$7.00**
Flan	**$7.00**
Panna Cotta Plongée dans une douceur soyeuse, la panna cotta est délicatement parfumée à la vanille naturelle. Sa texture crémeuse c...	**$7.00**
Chocolate Mousse	**$7.00**
Cannoli Une pâte croustillante dorée enroule une garniture crémeuse à base de ricotta sucrée. Des touches subtiles de vanille et...	**$7.00**