



Il Venetian

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Primi

ITEM	PRICE
Calamari Fritti Rondelles de calmars croustillantes accompagnées de piments cerise épicés, servies avec une sauce pomodoro savoureuse et...	\$14.00
Grilled Octopus Potato crema, celery, pickled shallots, chili pepper, oasted tomato.	\$18.00
Wagyu Carpaccio Feuilles de roquette vibrantes accentuées par une touche de truffe noire, accompagnées de parmigiano reggiano affiné.	\$18.00
Eggplant Rollatini Fines tranches d'aubergine garnies d'une ricotta crémeuse et de mozzarella fondante, nappées d'une sauce pomodoro maison...	\$12.00
Flatbread Bianca Un mélange de cinq fromages fondants, infusé d'ail, nappé d'une fine couche d'huile d'olive extra vierge, et parsemé de...	\$12.00
Flatbread Rustica Fennel sausage, hesh mozzarella, pomodoro.	\$13.00
Antipasto li Venetian Assortiment de salumi artisanaux et de fromages, accompagné d'olives et de mostarda de saison.	\$20.00
Tuna Crudo Thon jaune cru accompagné de quartiers d'orange sanguine, arrosé d'huile de mandarine et garni de micro-coriandre.	\$17.00

Insalate

ITEM	PRICE
Burrata Tomates rôties, roquette, aubergines marinées, sauce pesto.	\$16.00
Caesar Traditional dressing, aged parmigiano reggiano, focaccia croutons.	\$11.00
Venetian Un mélange de verdure de saison, accompagné de gorgonzola crémeux, de poivrons rouges rôtis et d'oignons marinés. Des cr...	\$12.00
Baby Kale Feuilles jeunes de chou kale accompagnées de poire bosc compressée, agrémentées d'amandes grillées. Le tout est parsemé...	\$12.00
Roasted Beet Arugula, goat cheese, toasted pistachio, crispy shallot, maple vinaigrette.	\$14.00

Housemade Pasta & Risotto

ITEM	PRICE
Spaghetti Fra Diavolo Scallops, calamari, clams, shiimp, spicy tomato sauce.	\$32.00
Lobster Ravioli Raviolis farcis au homard, nappés d'une sauce au limoncello et parsemés de ciboulette fraîche.	\$29.00
Rigatoni & Meatballs San Marzano tomato sauce, chet's ricotta.	\$24.00
Veal Agnolot false	\$28.00
Braised Short Rib Pappardelle Pappardelle mêle à des côtes de bœuf braisées, sublimes par une réduction de vin Barolo et des herbes aromatiques.	\$25.00
Mafaidine with Mushrooms Nappes de pâtes accompagnées de champignons sauvages de saison, saupoudrées de parmigiano.	\$25.00

ITEM	PRICE
Gnocchetti Alla Vodka Faux filetés de patates douces associés à des petits pois tendres, nappés d'une sauce crémeuse aux tomates et relevés d'...	\$22.00
Blueberry Risotto Crème de Parmigiano, noix caramélisées.	\$24.00
Secondi	
ITEM	PRICE
Pan-Seared Diver Sea Scallops Lemon risotto, asparagus, basil, tangerine oil.	\$32.00
Grilled Faroe Island Salmon Saumon des Îles Féroé grillé reposant sur une purée d'oignons doux. Accompagné de fiegola sada et de brocolis délicateme...	\$28.00
Sautéed Branzino Faux-filet de bar poêlé accompagné de broccolini croquants, de feuilles de kale tendrement fanées et de champignons parf...	\$29.00
Pistachio Crusted Yellowfin Tuna Yellowfin tuna en croûte de pistache. Purée onctueuse de céleri-rave, accompagnée de chou-fleur rôti et d'une touche de...	\$34.00
Chicken Saltimbocca Tranches de poulet enveloppées de prosciutto, accompagnées d'aubergine fondante et de mozzarella tendre, nappées d'une s...	\$28.00
Grilled Berkshire Porkchop Pepetonata, pancetta potatoes, lemon-herb oil.	\$30.00
Veal Chop Parmigiano Une côte de veau subtilement panée, garnie de mozzarella fondante, accompagnée de spaghetti agrémentés d'une sauce tomat...	\$46.00
Prime Bone in Ribeye Steak Braised lima beans, tuscan kale, lemon-rosemary oil.	\$46.00
Grilled Filet Mignon (8 oz.) Tendre filet mignon de 8 oz., accompagné d'un gratin de pommes de terre crémeux, de broccolini croquants, le tout sublim...	\$48.00
Dolce (Desserts)	
ITEM	PRICE
Spumoni Gelato Spaghetti Fraises, pistaches siciliennes, chocolat, morceaux de cornet de gaufre.	\$10.00
Warm Chocolate Budino Vanilla gelato, raspberry.	\$11.00
Classic Tiramisu Biscuits imbibés d'espresso, mascarpone léger et nuage de cacao.	\$10.00
Lemon Pie Sundae Tartinade de citron, nappée de sauce caramel, surmontée de miettes de biscuit Graham grillées.	\$10.00
Gelato Assortiment varié de saveurs, préparé chaque jour.	\$6.00
Sorbetto Une sélection quotidienne de sorbets faits maison, mettant en avant des saveurs rafraîchissantes et de saison.	\$6.00
Primi	
ITEM	PRICE
Calamari Fritti Marinée dans une sauce pomodoro vibrante et accompagnée de piments cerise épicés, cette délicieuse friture de calamars e...	\$14.00

ITEM	PRICE
Eggplant Rollatini Tranches d'aubergine enroulées autour d'un mélange crémeux de ricotta et de mozzarella, nappées d'une sauce pomodoro sav...	\$13.00
Burrata Roasted tomato, arugula, pickled eggplant, pesto.	\$16.00
Flatbread Bianca Five cheeses, garlic, evoo, herbs.	\$12.00
Flatbread Rustica Fines tranches de saucisse savoureuse et graines de fenouil se mêlent à la mozzarella fraîche et à la sauce pomodoro pou...	\$13.00
Tuna Crudo Fines tranches de thon jaune cru accompagnées de segments de sang d'orange et d'huile de mandarine, parsemées de micro c...	\$15.00
Insalate	

ITEM	PRICE
Venetian Salad Un mélange de feuilles tendres accompagné de gorgonzola crémeux, poivrons rouges grillés, tranches de tomate juteuse, oi...	\$11.00
Roasted Beet Feuilles de roquette, fromage de chèvre crémeux, pistaches grillées, échalotes croustillantes, vinaigrette à l'érable.	\$12.00
Caesar Une salade croquante garnie d'une sauce caesar classique, parsemée de fromage parmigiano reggiano bien affiné et de croû...	\$10.00
Baby Kale Compressed bosc pear, gorgonzola, toasted almonds, gorgonzola, prosecco vinaigrette.	\$11.00

Housemade Pasta

ITEM	PRICE
Rigatoni & Meatballs Pomodoro sauce, chef's ricotta.	\$19.00
Braised Short Rib Pappardelle Pappardelle accompagnées de côtes courtes braisées, mijotées jusqu'à tendreté parfaite et servies avec une sauce riche e...	\$22.00
Mafaldine with Mushrooms Mafaldine aux champignons sauvage: Pâtes ondulées, champignons sauvages de saison et parmigiano.	\$19.00
Gnocchetti Alla Vodka Petits gnocchis délicats enveloppés dans une sauce onctueuse à base de tomates et de crème, rehaussés par des pois print...	\$16.00
Bucatini Carbonara Bucatini avec pancetta grillée, émulsion crémeuse de jaune d'œuf, et fromage Pecorino Romano.	\$18.00
Spaghetti Fra Diavolo Scallops, calamari, clams, shrimp, spicy tomato sauce.	\$25.00

Secondi

ITEM	PRICE
Pranzo Veloce Chei's selection of soup, salad, ond entrée in one course.	\$20.00
Grilled Faroe Island Salmon Un filet de saumon des îles Féroé, grillé à la perfection, somptueusement accompagné d'une purée d'oignons doux. Servi a...	\$24.00
Sautéed Branzino Un filet de branzino délicatement sauté accompagné de jeunes pousses de chou frisé, broccolini croquants, et champignons...	\$25.00

ITEM	PRICE
Filet Mignon (6 oz.) Tendre filet mignon de six onces, accompagné de brocolini croquants et d'un gratin de pommes de terre crémeux. Servi av...	\$36.00
Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana garni de mozzarella fondante, servi avec des spaghettis nappés d'une sauce tomate riche et parfumée.	\$22.00
Chicken Sandwich Sliced breast, provolone picante, arugula, tomato, pesto aioli, house-mode chips.	\$16.00
Venetian Burger 10-ounce prime beef, fontina cheese, peperonta, caramelized anion, pomodoro, crisp pancetta, arugula, black garlic aioli...	\$18.00

Dolce (Desserts)

ITEM	PRICE
Spumoni Gelato Spaghetti Fraises juteuses, pistaches de Sicile, riche chocolat, cône de gaufre croustillant brisé.	\$10.00
Warm Chocolate Budino Vanilla gelato, raspberry.	\$11.00
Classic Tiramisu ### Tiramisu Classique Des doigts de dame imbibés d'un espresso riche, mariés à du mascarpone fouetté et une touche de...	\$10.00
Lemon Pie Sundae Crème de citron, nappée de sauce caramel, servie sur des miettes de biscuits Graham grillées.	\$10.00
Gelato Daily selection.	\$6.00
Sorbetto Daily selection.	\$6.00