★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Johnny Costa's Ristorante

Johnny Costa's Ristorante

Menu Prices — October 26, 2026

Johnny Costa's Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 10 categories, prices from $3.00 to $46.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Johnny Costa's Ristorante Menu with Prices (United States)

Johnny Costa's Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 10 categories, prices from $3.00 to $46.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/johnny-costas-ristorante

Menu categories: Cold Appetizers · Hot Appetizers · Specialty Pastas · Vegetarian Pastas · Chicken · Veal · Steak · Seafood · Don’t Forget Desserts · Coffee Drinks

Cold Appetizers

ITEM	PRICE
Caprese Fresh buffala mozzarella arranged on top of sliced tomatoes and basil.	**$12.00**
Costa Caprese Burrata italienne crémeuse et tomates anciennes reposent sur un lit de jeunes roquettes. Agrémenté de basilic frais, hui...	**$14.00**
Antipasto for Two Prosciutto, salami, marinated mushrooms, roasted red bell peppers, marinated eggplant, Greek olives, marinated artichoke...	**$19.00**
Prosciutto & Melon Tranches fines de prosciutto de Parme importé, délicatement posées sur des tranches de melon cantaloup frais et de kiwi.	**$13.00**
Caesar Salad Laitue croquante, généreusement enrobée de notre sauce crémeuse maison, rehaussée de parmesan et de croûtons fait-maison...	**$10.00**

Hot Appetizers

ITEM	PRICE
Mozzarella Marinara Fromage mozzarella croustillant, pané avec soin, nappé de la sauce marinara fraîche de Johnny.	**$11.00**
Calamari Fritti Morceaux de calamars croustillants, délicatement frits, accompagnés d'une sauce marinara maison signée Johnny.	**$14.00**
Mussels Marinara Fresh prince edward island mussels sautéed in a garlic wine tomato stock.	**$13.00**
Clams Marinara Fresh New Zealand clams sautéed in a garlic wine tomato stock.	**$14.00**
Escargot Des escargots importés cuits au four dans une sauce au beurre citronné, à l'ail et au persil. Présentés dans une poêle.	**$14.00**

Specialty Pastas

ITEM	PRICE
Linguini with Clams Fines bandes de linguini accompagnées de palourdes de Nouvelle-Zélande, servies avec une sauce rouge savoureuse ou une s...	**$23.00**
Linguini with Mussels Linguini et moules de l'Île-du-Prince-Édouard, accompagnés d'une sauce rouge parfumée ou d'une sauce blanche délicate, s...	**$23.00**
Linguini Salmon Robusti Linguini accompagné de saumon écossais élevé en ferme, découpé en tranches délicates, le tout nappé d'une sauce crémeuse...	**$27.00**
Seafood Portofino Fettuccine pasta with mini Maine lobster tail, large prawns and seal lops in a pink sauce.	**$46.00**
Angel Hair Shrimp Pomodori Des pâtes angel hair garnies de crevettes géantes, accompagnées de tomates roma fraîches finement tranchées et d'un savo...	**$32.00**

ITEM	PRICE
Linguini Shrimp Linguine délicatement enroulée avec de généreuses crevettes, nappée d'une sauce crémeuse ou à base de tomates.	**$30.00**
Spaghetti Garlic Anchovies Faux	**$19.00**
Spaghetti & Meatballs Spaghetti garni de la sauce marinara de Johnny, accompagné de boulettes de viande maison à base de filet de bœuf.	**$23.00**
Penne Sausage & Peppers Penne rigate avec des rondelles de saucisse italienne douce et des poivrons rouges, mijotés dans une sauce tomate infusé...	**$23.00**
Penne Chicken Marinara Pâtes penne mariées à du poulet émincé, nappées d'une sauce tomate agrémentée d'ail et d'une touche de vin.	**$22.00**
Spaghetti Meat Sauce Spaghetti pasta served with johnny's special hearty red meat sauce.	**$20.00**
Lasagna Fines lamelles de pâtes entrecoupées de ricotta crémeuse et de viande de bœuf hachée, le tout nappé de marinara et génér...	**$22.00**
Ravioli Meat Sauce Raviolis farcis au ricotta se mêlent à une sauce généreuse à la viande. Ces délicats petits plats de pâte, élaborés avec...	**$21.00**
Gnocchi Meat Sauce Imported ravioli filled with imported gnocchi potato-and-flour dumplings lightly sautéed with butter, Parmesan cheese an...	**$21.00**

Vegetarian Pastas

ITEM	PRICE
Penne Primavera Pâtes penne agrémentées de légumes de saison sautés doucement à l'ail, au basilic et à l'huile d'olive, le tout servi av...	**$20.00**
Spaghetti Marinara Fausses	**$18.00**
Fettuccine Alfredo Rubans de fettuccine nappés d'une sauce onctueuse à base de beurre et de crème Parmesan.	**$23.00**
Angel Hair Pomodori Fines pâtes capellini accompagnées de tomates roma fraîches, doucement sautées avec de l'ail, de l'huile d'olive et du b...	**$27.00**
Eggplant Parmigiana Thinly sliced battered eggplant sautéed in olive oil, layered with marinara, fresh mozzarella, and Parmesan. Served with...	**$22.00**
Penne Vodka Pink Sauce Pâtes penne doucement mijotées dans une sauce onctueuse à base de tomates et de crème, rehaussée d'une touche subtile de...	**$23.00**
Ravioli Marinara Raviolis fourrés de ricotta ou gnocchis importés, délicatement sautés au beurre. Accompagnés d'une sauce marinara riche...	**$20.00**
Gnocchi Marinara Imported ravioli filled with ricotta cheese or imported gnocchi potato-and four dumplings lightly sautéed with butter, P...	**$20.00**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana Filet de poulet légèrement pané, agrémenté de mozzarella fraîche et nappé d'une sauce marinara onctueuse.	**$25.00**
Chicken Cacciatore Breast of chicken sautéed in olive oil, garlic, mushroom, bell pepper, marinara and red wine sauce.	**$25.00**
Chicken Marsala Mushroom Escalope de poulet doré à la poêle avec des champignons, des échalotes et une sauce au vin marsala.	**$25.00**

ITEM	PRICE
Chicken Piccata Breast of chicken sautéed in lemon butter, capers and white wine.	**$24.00**

Veal

ITEM	PRICE
Veal Mushroom Medallions of veal sautéed with butter, mushrooms, shallots, and wine sauce.	**$30.00**
Veal Saltimbocca Médaillons de veau garnis de prosciutto et mozzarella, cuits à la poêle dans du beurre avec des échalotes, de la sauge e...	**$31.00**
Veal Piccata Medallions of veal sautéed with butter, lemon, capers, and wine sauce.	**$28.00**
Veal Parmigiana Faux filet de veau pané, garni de sauce marinara et de mozzarella fraîche.	**$28.00**

Steak

ITEM	PRICE
New York Steak Un steak New York soigneusement paré, grillé à la perfection selon vos préférences.	**$32.00**
Steak Sinatra Well-trimmed New York steak strips, pan-seared and sautéed with garlic, mushrooms and bell peppers in a wine sauce.	**$33.00**
Steak Bordelaise Faux filet grillé accompagné de champignons sautés, d'ail et d'une sauce demi-glace au vin.	**$31.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Maison De généreuses crevettes sont sautées avec de l'ail, des champignons et des artichauts, le tout nappé d'une sauce citronn...	**$33.00**
Shrimp Newport De généreuses crevettes sautées à l'ail dans une sauce au citron, beurre et vin.	**$31.00**
Fresh Salmon Un filet de saumon écossais de ferme, préparé à la minute.	**$28.00**

Don’t Forget Desserts

ITEM	PRICE
Johnny's Homemade Tiramisu Un dessert soyeux où les couches de mascarpone crémeux rencontrent les notes de café espresso robustes. Des biscuits sav...	**$10.00**
New York Cheesecake	**$10.00**
Apple Crumble with Caramel Crumble de pommes accompagné de caramel, servi chaud.	**$10.00**
Apple Crumble with Vanilla Ice Cream Pommes doucement cuites jusqu'à leur tendreté, recouvertes d'un crumble doré et croustillant infusé de cannelle, se mari...	**$11.00**
Cannolis Fausses.	**$10.00**
Chocolate Lava Cake Ala Mode Un cœur fondant en chocolat, délicatement cuit pour que l'intérieur coule encore, enveloppé dans une croûte légèrement c...	**$12.00**

ITEM	PRICE
Fresh Berries Over Vanilla Ice Cream	**$11.00**
Mixed Berries	**$8.00**
Fruit Bomba Sorbet Sorbet rafraîchissant aux saveurs tropicales, choisissez entre un onctueux sorbet à la mangue ou un sorbet acidulé à la...	**$9.00**
Cappuccino Ice Cream	**$9.00**
Pistachio Ice Cream Spumoni Ice Cream	**$8.00**
Lemon Sorbet Zeste de citron naturel, ce sorbet est une fraîcheur glacée et vive, parfaite pour clore un repas. Chaque cuillère vous...	**$9.00**
Cappuccino Tartufo	**$8.00**

Coffee Drinks

ITEM	PRICE
Coffee	**$3.00**
Latte	**$4.50**
Cappuccino	**$4.50**
Espresso	**$3.50**
Double Espresso Équilibré entre intensité et finesse, notre double espresso est préparé avec des grains de café soigneusement sélectionn...	**$5.00**