★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Matteo's Ristorante Italiano

Matteo's Ristorante Italiano

Menu Prices — October 24, 2026

Matteo's Ristorante Italiano menu with prices in United States, updated October 2019: 65 items across 9 categories, prices from $5.00 to $86.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Matteo's Ristorante Italiano Menu with Prices (United States)

Matteo's Ristorante Italiano menu with prices in United States, updated October 2019: 65 items across 9 categories, prices from $5.00 to $86.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/matteos-ristorante-italiano

Menu categories: Piatti di Paste · Antipasti · Insalate · Piatti Principale · Side Dishes · Antipasti & Insalate · Dal Macellaio Del Corso · Family Special · Desserts

Piatti di Paste

ITEM	PRICE
Tortellini Matteo’s Tortellini garnis de fromage, nappés d'une sauce crémeuse onctueuse, agrémentés de jambon, champignons sautés, oignons e...	**$16.00**
Ravioli Maria Rosa Faux-pactis farcis de ricotta crémeuse et d’épinards tendres, nappés d’une sauce onctueuse à la crème de tomate.	**$14.00**
Spaghetti Del Golfo Crevettes géantes sautées doucement avec de l'ail dans une sauce au vin blanc et marinara. Accompagnées de spaghetti al...	**$18.00**
Penne Norcia Penne pasta cooked with mild Italian sausage, mushrooms, garlic and tomato cream sauce.	**$15.00**
Mostaccioli Bolognese Pâtes mostaccioli mêlées à une sauce maison à base de tomate, boeuf, veau, porc et parmesan.	**$15.00**
Penne Ortolana Penne aux légumes savoureux comprenant des champignons Portobello, des oignons, des épinards, des poivrons rouges et des...	**$15.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Calamari Fritti Fauxfilet de calmars enrobé d'une pâte croustillante et dorée à la perfection. Accompagné d'une sauce tomate savoureuse.	**$14.50**
Bruschetta Fresca Faux	**$12.00**
Fritto Misto Italiano Home-made cheese ravioli and panzerotti (potato croquettes) deep fried. Served with tomato sauce.	**$13.50**
Cocktail di Gamberi Cinq crevettes géantes et fraîches, refroidies, accompagnées de notre sauce cocktail au raifort.	**$18.00**
Pizza Doppia Une croûte fine faite maison, garnie selon vos préférences de sauce à la viande ou à la margherita.	**$16.00**
Olive All’ascolana Olives vertes farcies de veau haché, délicieusement panées et dorées à la perfection. Accompagnées d'une sauce crémeuse...	**$15.50**

Insalate

ITEM	PRICE
Caesar Feuilles croquantes de romaine nappées d'une sauce crémeuse à l'ail, parsemées de croûtons dorés.	**$7.50**
Caprese Buffalo mozzarella fraîche, feuilles de basilic et rondelles de tomates, légèrement arrosées d'huile d'olive. Accompagné...	**$13.00**
Soup and Salad Combo Fausse	**$9.95**

ITEM	PRICE
Mediterranean Un mélange de jeunes pousses agrémentées d'une vinaigrette délicate et de tomates juteuses, parsemé de noix croquantes e...	**$7.50**
Giotto Spinach salad with pancetta, red onions, fresh oranges, Gorgonzola cheese and vinaigrette.	**$7.95**
Di Campo Un mélange de jeunes pousses de salade et de tomates, délicatement enrobé d'une vinaigrette balsamique maison.	**$7.00**

Piatti Principale

ITEM	PRICE
Pollo Parmigiana Poitrine de poulet légèrement panée, cuite au four avec du basilic, de la mozzarella fondante, du parmesan et une sauce...	**$16.75**
Pollo Quattro Formaggio Faux filet de volaille nappé d'une sauce crémeuse aux quatre fromages élaborée maison. Accompagné d'un pilaf de riz à l'...	**$16.75**
Filetto Masaniello Un savoureux filet mignon de 4 oz, coupé en son centre, nappé d'une sauce crémeuse à la moutarde et au vin blanc avec de...	**$23.00**
Vitello Marsala Tendres escalopes de veau de 9 oz poêlées avec du vin marsala, des champignons savoureux, de l'ail parfumé et un soupçon...	**$22.95**

Side Dishes

ITEM	PRICE
Sauteed Portobellos Champignons Portobello sautés avec du romarin et une touche de vin.	**$5.00**
Sauteed Green Beans Haricots verts sautés avec des oignons, délicatement cuits dans de l'huile d'olive, relevés d'une touche de sel et de po...	**$5.00**
Panzerotti Croquettes de pommes de terre à la napolitaine.	**$5.50**
Sauteed Spinach Épinards légèrement sautés avec de l'ail et du vin blanc.	**$5.00**
Italian Rice Pilaf Rice served with carrots, celery and onions.	**$6.50**
Asparagus Tendres asperges accompagnées d'oignons et garnies de fines tranches de prosciutto.	**$7.00**

Piatti di Paste

ITEM	PRICE
Tortellini Matteo’s Tortellinis farcis au fromage plongent dans une onctueuse sauce agrémentée de jambon, champignons, oignons et parmesan f...	**$25.50**
Penne Norcia Saucisse italienne maison accompagnée de champignons et ail, allongée d’une sauce crémeuse à la tomate et parmesan, nich...	**$25.50**
Tagliatella Alla Tarantella Des fines rubans de tagliatelle enlacées avec notre saucisse de poulet maison, de l'ail parfumé, des pointes d'asperges...	**$26.00**
Mostaccioli Bolognese Pâtes mostaccioli mélangées à une sauce bolognaise maison avec des tomates et de la viande.	**$23.95**
Ravioli Maria Rosa Pâtes farcies aux épinards et à la ricotta, nappées d'une sauce tomate-crème onctueuse.	**$20.00**

ITEM	PRICE
Spaghetti Del Golfo Crevettes géantes fraîchement sautées dans l'ail et le vin blanc, enveloppées d'une sauce marinara maison. Le tout posé...	**$27.00**
Penne Alla Ortolana Penne pasta sautéed with Portobello mushrooms, onions, spinach, roasted red bell peppers, asparagus and white wine. Serv...	**$24.50**
Linguine Frutti di Mare Linguine immergées dans une sauce inspirée par le golfe, garnies de petites palourdes fraîches, de savoureuses coquilles...	**$35.50**
Rondelli di Spinaci e Ricotta Feuilles de pâte fraîches faites maison, garnies d'un mélange de ricotta crémeuse et d'épinards tendres. Le tout nappé d...	**$20.00**
Linguine Vongole Fresh little neck clams sauteed in olive oil, garlic, and white wine sauce.	**$26.50**

Antipasti & Insalate

ITEM	PRICE
Calamari Fritti Calmars tendres enrobés d’une fine pâte, saisis rapidement à la perfection. Accompagnés d’une sauce pour tremper.	**$15.00**
Fritto Misto Italiano Raviolis au fromage maison et panzerotti à base de pommes de terre, croustillants et dorés à la perfection. Accompagnés...	**$14.50**
Insalata Caprese Tomates mûries sur pied et basilic frais accompagnent une tendre mozzarella de bufflonne, le tout arrosé d'huile d'olive...	**$13.50**
Bruschetta Fresca Du pain grillé surmonté de tomates en dés, d'ail, de basilic frais et de mozzarella fondue.	**$13.00**
Pizza Doppia Faite maison, cette fine croûte de pizza s'habille de votre choix: une sauce à la viande maison riche et savoureuse ou u...	**$16.50**
Olive All’ascolana Fausse	**$15.00**
Insalata Mediterranea Une combinaison de jeunes pousses mélangées avec une vinaigrette légère, agrémentée de tomates fraîches, de noix crousti...	**$7.50**
Cocktail di Gamberi Cinq gros crevettes bien fraîches, accompagnées de notre sauce cocktail au raifort, servis froides.	**$18.50**
Insalata Giotto Des tendres épinards parsemés de pancetta croustillante, agrémentés de rondelles d'oignon rouge et de quartiers d'orange...	**$7.95**
Insalata di Campo Mixed baby greens and tomato tossed in home-made balsamic vinaigrette.	**$7.00**

Dal Macellaio Del Corso

ITEM	PRICE
Pollo Alla Parmigiana Breaded, flash-fried, chicken breast baked with mozzarella, basil, and tomato sauce. Served over penne pasta.	**$27.00**
Pollo Quattro Formaggio Poitrines de poulet sautées dans l'huile d'olive avec de l'ail, nappées d'une sauce onctueuse aux quatre fromages : gorg...	**$27.00**
Pollo Amore Two chicken breasts sautéed in marsala wine sauce with garlic, mushrooms and cream. Topped with prosciutto and melted mo...	**$27.00**
Filletto di Bue Gorgonzola (8 oz.) Un tendre filet mignon de centre découpé enveloppé dans une pâte feuilletée. Accompagné d'une sauce crémeuse à l'ail, au...	**$48.00**
Vitello Alla Parmigiana Veau pané rapidement saisi et gratiné au four avec de la mozzarella fondante, du basilic frais et une sauce tomate maiso...	**$31.00**

ITEM	PRICE

Vitello Piccata — **$31.00**
Scaloppini de veau tendre, délicatement sautée dans une sauce au vin blanc et citron. Accompagné de pâtes.

Scallops Valle Verde — **$36.00**
De tendres pétoncles U10 poêlés dans une sauce crémeuse au pesto, accompagnés de tomates séchées au soleil et de miettes...

Salmon Limone — **$28.00**
Sauteed in a delicate white wine - lemon sauce with capers. Served over linguine pasta.

Side Dishes

ITEM	PRICE

Sauteed Green Beans — **$7.00**
Faux-filet croquant sauté à l'huile d'olive avec des oignons doux, assaisonné de sel et de poivre fraîchement moulu.

Sauteed Portobello Mushrooms — **$8.00**
Champignons portobello sautés avec de l'ail, une touche de romarin et une réduction de vin blanc.

Asparagus — **$7.00**
Asperges sautées accompagnées d'oignons, de prosciutto, de vin blanc et parsemées de parmesan.

Sauteed Spinach — **$7.00**
Épinards sautés avec ail, vin blanc et huile d'olive.

Panzerotti — **$7.00**
Fausse.

Family Special

ITEM	PRICE

FAMILY MEAL FOR 4 — **$86.95**
FAMILY MEAL FOR 4 Includes: Bread & Oil Caesar Salad Main Dish (choose up to 2) Tortellini Matteo's Lasagna Penne Norci...

Desserts

ITEM	PRICE

Tiramisu — **$8.50**
Ladyfingers dipped in espresso and Kahlua coffee, and layered with chocolate and sweet Mascarpone cheese.

Cannoli — **$8.50**
Un rouleau croustillant renferme une crème onctueuse parsemée de pépites de chocolat.

Delizia Limone — **$8.50**
Faux-tiremisu créé avec des doigts de dame imbibés de limoncello, entrelacés de crème pâtissière parfumée à la vanille e...