

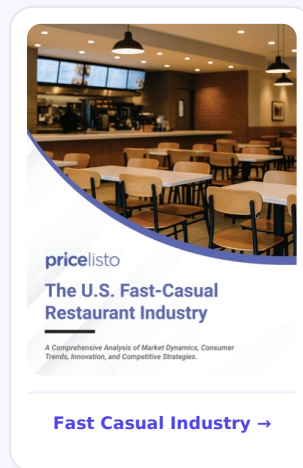


Matteo's Ristorante Italiano

Matteo's Ristorante Italiano

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
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
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

ITEM	PRICE
Linguine Vongole	\$26.50
Fresh little neck clams sauteed in olive oil, garlic, and white wine sauce.	

Antipasti & Insalate

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

Dal Macellaio Del Corso

ITEM	PRICE
Pollo Alla Parmigiana	\$27.00
Breaded, flash-fried, chicken breast baked with mozzarella, basil, and tomato sauce. Served over penne pasta.	
Pollo Quattro Formaggio	\$27.00
Poirtrins de poulet sautées dans l'huile d'olive avec de l'ail, nappées d'une sauce onctueuse aux quatre fromages : gorg...	
Pollo Amore	\$27.00
Two chicken breasts sautéed in marsala wine sauce with garlic, mushrooms and cream. Topped with prosciutto and melted mo...	
Filletto di Bue Gorgonzola (8 oz.)	\$48.00
Un tendre filet mignon de centre découpé enveloppé dans une pâte feuilletée. Accompagné d'une sauce crémeuse à l'ail, au...	
Vitello Alla Parmigiana	\$31.00
Veau pané rapidement saisi et gratiné au four avec de la mozzarella fondante, du basilic frais et une sauce tomate maiso...	
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 Faux-filet croquant sauté à l'huile d'olive avec des oignons doux, assaisonné de sel et de poivre fraîchement moulu.	\$7.00
Sauteed Portobello Mushrooms Champignons portobello sautés avec de l'ail, une touche de romarin et une réduction de vin blanc.	\$8.00
Asparagus Asperges sautées accompagnées d'oignons, de prosciutto, de vin blanc et parsemées de parmesan.	\$7.00
Sauteed Spinach Épinards sautés avec ail, vin blanc et huile d'olive.	\$7.00
Panzerotti Fausse.	\$7.00

Family Special

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

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Ladyfingers dipped in espresso and Kahlua coffee, and layered with chocolate and sweet Mascarpone cheese.	\$8.50
Cannoli Un rouleau croustillant renferme une crème onctueuse parsemée de pépites de chocolat.	\$8.50
Delizia Limone Faux-tiramisu créé avec des doigts de dame imbibés de limoncello, entrelacés de crème pâtissière parfumée à la vanille e...	\$8.50