★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Oliverio's Ristorante

Oliverio's Ristorante

Menu Prices — October 23, 2026

Oliverio's Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 150 items across 16 categories, prices from $4.00 to $46.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Oliverio's Ristorante Menu with Prices (United States)

Oliverio's Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 150 items across 16 categories, prices from $4.00 to $46.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/oliverios-ristorante

Menu categories: Appetizers · Soups & Salads · Sandwiches · Hoagies · Pizzas · Lunch Entrées · Veal · Steak · Chicken · Seafood · Specialty Pastas · Combo Plates · Classic Rolls · House Rolls · Spicy Tuna Cupcakes · A la Carte Sushi & Sashimi

Appetizers

ITEM	PRICE
Angel Hair Crab Balls Boules de crabe enrobées de cheveux d'ange, pochées avec un goût impérial aux fruits de mer et accompagnées d'une sauce...	**$10.00**
Provolone Sticks Faits de provolone croustillant accompagné de marinara savoureuse.	**$8.00**
Zucchini Lightly breaded and fried, marinara.	**$8.00**
Stuffed Banana Peppers Farcies d'une savoureuse chair à saucisse italienne, nappés de sauce marinara, et gratinés de mozzarella fondante.	**$9.00**
Bruschetta Pain italien grillé garni de morceaux de tomates fraîches et champignons portabella, le tout nappé d'une fine couche de...	**$9.00**
Calamari Lightly dusted and fried, side of marinara.	**$9.00**
Hot Crab Dip Chair de crabe délicate, mariée à du fromage à la crème, servie avec du pain pita croustillant.	**$10.00**

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Pasta Fagioli Un plat réconfortant avec des pâtes délicates et des haricots tendres, le tout mijoté dans un bouillon de tomates relevé...	**$6.00**
Italian Wedding Soup Homemade meat balls, vegetables pastina, chicken.	**$6.00**
Italian Garden Salad Un mélange croquant de feuilles vertes, accompagné de légumes frais, le tout rehaussé d'une vinaigrette savoureuse.	**$6.00**
Soup & Salad Faux	**$11.00**
Chicken Caesar Laitue romaine croquante, nappée d'une sauce césar onctueuse, accompagnée d'olives savoureuses, de champignons tendres e...	**$11.00**
Steak Salad Un mélange de légumes verts croquants et de légumes frais, saupoudrés de mozzarella et de cheddar fondants, le tout acco...	**$11.00**
Chicken Salad Crisp greens, vegetables, mozzarella, cheddar, fries.	**$11.00**
Shrimp Salad Un glaçage teriyaki enrobe des crevettes savoureuses, accompagnées de mesclun, de poivrons rouges rôtis et de champignon...	**$14.00**
Salmon Salad Saumon grillé avec une touche de teriyaki, placé sur un lit de jeunes pousses. Réhaussé de poivrons rouges grillés, cham...	**$14.00**
Caprese Salad Tomates juteuses, mozzarella fraîche, poivrons rouges rôtis, feuilles de basilic, huile d'olive, roquette, reggiano fine...	**$9.00**

ITEM	PRICE
Antipasto Salad Un mélange vibrant de légumes verts croquants, accompagné de charcuteries italiennes, fromages affinés, olives savoureus...	**$11.00**
Power Greens Kale, arugula, spinach, vegetables, boiled eggs, nuts, bleu cheese crumbs, limone basil dressing.	**$9.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Sandwich Tranches de poulet grillé avec fromage américain fondant, accompagnées de laitue croustillante, tomate fraîche et une to...	**$10.00**
Prosciutto Panini & Pasta Tranches de provolone vieilli, poivrons rouges grillés, épinards, et une touche de relish aux olives, rehaussés de basil...	**$13.00**
Vegetable Panini & Pasta Provolone affiné fondant, poivrons rouges grillés, courgettes juteuses, champignons savoureux, épinards frais, relish d'...	**$13.00**
Chicken Panini & Pasta Sandwich Poulet Panini & Sandwich de Pâtes: Des champignons portobello grillés se marient avec du provolone affiné, des poivrons...	**$11.00**
Fish Sandwich New England style filet of cod, lettuce, tomato, tartar sauce.	**$11.00**
Fire Roasted Chicken Wrap Poivrons rouges rôtis, épinards frais, tomates grillées au feu, glaçage balsamique doux, provolone fondant, le tout enve...	**$12.00**
Ahi Tuna Wrap Feuilles d'épinards croquantes enveloppent un cœur de thon ahi frais, relevé d'une mayonnaise au wasabi piquante. Poivro...	**$12.00**
Italian Sliders Boulettes de viande grillées avec poivrons assortis, basilic frais et provolone fondant sur un pain légèrement grillé.	**$12.00**

Hoagies

ITEM	PRICE
Sausage Hoagie Saucisson italien grillé accompagné de poivrons colorés, le tout nappé de fromage mozzarella fondant.	**$15.00**
Steak House Top sirloin steak, peppers, mozzarella.	**$11.00**
Chicken Hoagie Poulet grillé avec poivrons rouges rôtis et champignons, agrémenté de fromage américain et mozzarella.	**$11.00**
Meatball Hoagie Boulettes de viande tendre, nappées de sauce savoureuse, agrémentées de poivrons grillés, et recouvertes d'une couche fo...	**$11.00**

Pizzas

ITEM	PRICE
Caprese Des tranches de tomates juteuses associées à une mozzarella de bufflonne onctueuse, ornées de basilic parfumé. Complétée...	**$12.00**
Focaccia Pain focaccia aromatisé à l'ail, arrosé d'huile d'olive, garni de fromage italien fondant, tomates en dés, basilic frais...	**$10.00**
Veggie Freshly grilled vegetables, homemade tomato sauce, Italian cheese.	**$12.00**

Lunch Entrées

ITEM	PRICE
Pasta & Meatballs Choisissez parmi angel hair, spaghetti ou rigatoni, accompagnés de votre choix de sauce à la viande ou marinara.	**$13.00**
Lasagna Couches de pâte tendre entrelacées de sauce à la viande cuisinée au four.	**$14.00**
Fettuccine Alfredo De tendres fettuccines sont enrobés d'une sauce crémeuse et onctueuse faite à base de beurre et de parmesan fraîchement...	**$15.00**
Chicken Alfredo Faux-filet de poulet grillé nappé d'une onctueuse sauce Alfredo faite maison.	**$17.00**
Chicken Penne Olio Grilled chicken, penne, red peppers, tomatoes, opine nuts.	**$16.00**
Chicken Marala Over Pasta Faux filet de poulet mijoté avec des champignons savoureux, des poivrons colorés et des courgettes tendres, le tout serv...	**$16.00**
Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana croustillant, nappé de sauce tomate maison et gratiné de fromage italien fondant, servi avec des pâtes...	**$15.00**
The Roman Saucisse italienne et poivrons mélangés à des noisettes cheveux d'ange, complétés par une touche fondante de mozzarella...	**$15.00**
Egg Plant Parmigiana Tranches d'aubergine enrobées de chapelure, poêlées à la perfection, accompagnées de fromage italien fondant et de basil...	**$15.00**
Broiled Cod Tender white fish, lemon cream sauce, seasonal vegetables, rice.	**$15.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Angel Hair Crab Balls Fins fils d'ange enroulant un mélange impérial de fruits de mer, doré à la perfection, accompagné d'une sauce moutarde a...	**$10.00**
Hot Crab Dip Chair de crabe juteuse, mélangée à du fromage à la crème onctueux, servie avec des tranches de pita grillées.	**$10.00**
Stuffed Mushrooms Homemade seafood imperial, lemon cream sauce.	**$9.00**
Shrimp Cocktail Crevettes succulentes servies avec une sauce cocktail épicée. Sans gluten.	**$10.00**
Provolone Sticks Bâtonnets de provolone croustillants, accompagnés d'une sauce marinara tomate-basilic.	**$8.00**
Zucchini Lightly breaded and fried, marinara.	**$8.00**
Stuffed Banana Pappers Farcies sans gluten, ces piments banane contiennent une savoureuse farce de saucisse italienne nappée de sauce marinara,...	**$9.00**
Bruschetta Fausse.	**$9.00**
Calamari Faites votre choix entre une sauce classique ou une sauce chili douce et épicée pour accompagner les rondelles de calmar...	**$9.00**

Soups & Salads

ITEM	PRICE

Pasta Fagioli **$6.00**
Une harmonie de pâtes et haricots mijotés dans un bouillon de tomate épicé.

Italian Wedding Soup **$6.00**
Boulettes de viande maison, légumes variés, pastina délicate et morceaux de poulet.

Caesar Salad **$6.00**
Romaine, croutons, homemade caesar dressing.

Chicken Caesar **$16.00**
Feuilles de romaine croquantes, napées de sauce César onctueuse, accompagnées d'olives juteuses, champignons savoureux e...

Shrimp Caesar **$16.00**
Une salade César pas comme les autres. Feuilles fraîches de romaine mêlées à une sauce crémeuse. Garnie de savoureux oli...

Salmon Salad **$16.00**
Faux filet de saumon nappé d'une sauce teriyaki repose sur un lit de jeunes pousses. Accompagné de poivrons rouges grill...

Beat & Goat Cheese **$10.00**
Gluten-free. Tender beets, arugula, pecans, goat cheese, balsamic glaze.

Caprese Salad **$10.00**
Tranches de tomates, mozzarella fraîche, poivrons rouges rôtis, basilic parfumé et roquette, arrosés d'huile d'olive et...

Hoagies

ITEM	PRICE
Sausage Hoagie Saucisse italienne grillée avec poivrons sautés, le tout fondu sous une généreuse couche de mozzarella.	**$15.00**
Steak House Top sirloin steak, peppers, mozzarella.	**$15.00**
Chicken Hoagie Pain au poulet garni de poulet grillé, poivrons rouges rôtis, champignons sautés, fromage américain et mozzarella fondan...	**$11.00**
Meatball Hoagie Boulettes de viande tendres nappées de sauce tomate, accompagnées de poivrons grillés et de mozzarella fondue, le tout n...	**$11.00**

Pizzas

ITEM	PRICE
Caprese Tomatoes, fresh mozzarella, basil, prosciutto, arugula, olive oil, balsamic glaze.	**$12.00**
Focaccia Un pain plat délicieux parfumé à l'ail, nappé d'huile d'olive, garni de fromage italien fondant, dés de tomates juteuses...	**$10.00**
Veggie Légumes grillés à la perfection, nappés d'une sauce tomate maison et garnis de fromage italien fondant.	**$12.00**

Veal

ITEM	PRICE
Veal Marsala Mushrooms, bell peppers, veal wine sauce, choice of side.	**$19.00**
Veal Parmigiana Breaded and pan seared, Italian cheese, pasta, meat sauce.	**$19.00**
Veal Milanese Veau en croûte, doré à la poêle. Accompagné de légumes verts de saison sautés et de haricots cannellini.	**$19.00**

Steak

ITEM	PRICE
Filet Oliverio Un filet de 10 oz servi avec du fromage bleu fondant et une généreuse portion de chair de crabe, le tout nappé d'une sau...	**$46.00**
Filet Mignon Un morceau de bœuf tendre de 10 oz, soigneusement sélectionné, sans gluten et grillé à la perfection.	**$38.00**
New York Strip Cette pièce maîtresse de 16 oz, un steak de choix soigneusement sélectionné, offre une expérience authentique et exempte...	**$32.00**
Tenderloin of Beef Un généreux filet de bœuf de 10 oz accompagné de crevettes et de pétoncles, nappé d'une sauce crémeuse au romarin et poi...	**$46.00**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana préparé avec amour chez Oliverio's Ristorante. Le poulet pané est saisi à la perfection, puis nappé de...	**$17.00**
Penne Olio Morceaux de poulet grillé posés sur des penne al dente, rehaussés de poivrons rouges et de tomates prune, le tout parsem...	**$17.00**
Chicken Marsala Champignons sautés, poivrons croquants, courgettes tendres, avec accompagnement au choix.	**$18.00**
Diablo Poulet et saucisse italienne sont sautés avec des poivrons rouges et des oignons, associés à des linguines dans une sauc...	**$19.00**
Chicken Alfredo Fettuccine nappé d'une sauce onctueuse au Parmesan.	**$18.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Mediterranean Linguini sautéed with shrimp, scallops, plum tomatoes, zucchini, mushrooms, bell peppers.	**$24.00**
Grilled Salmon Faux-filet de saumon goûtant l'Atlantique, nappé d'une sauce teriyaki maison. Accompagné de purée de pommes de terre onc...	**$20.00**
Stuffed Shrimp & Risotto Crevettes géantes noires délicatement farcies aux fruits de mer, nappées d'une sauce crémeuse au citron, servies avec du...	**$19.00**
Seafood Alfredo Crevettes et pétoncles se mêlent délicieusement dans une sauce Alfredo onctueuse.	**$23.00**
Bake Stuffed Mahi-Mahi Mahi-Mahi farci au fruit de mer, nappé d'une sauce crémeuse au citron, accompagné de risotto crémeux et de légumes de sa...	**$24.00**
Red Clam Sauce Linguine, sea clams, red clam sauce.	**$17.00**
White Clam Sauce Linguine agrémentées de palourdes fraîches, baignées dans une sauce claire au goût marin subtil.	**$17.00**
Salmon Penne Penne dans une sauce crémeuse rosée, agrémentée de poivrons rouges, de champignons et de basilic frais.	**$18.00**
Ahi Tuna Seared rare, teriyaki glaze, citrus wasabi pesto, risotto, vegetables.	**$22.00**

Specialty Pastas

ITEM	PRICE
Pasta & Meatballs Faux-titre de pâte, spaghetti ou rigatoni nappés de votre choix entre une sauce bolognaise ou une sauce marinara. Servi...	**$13.00**
Mushroom Sacchetti Petites bourses de pâtes remplies de porcini et de portobello, nappées d'une sauce crémeuse à la vodka rose.	**$15.00**
Lasagna Lasagne richement nappée de notre sauce à la viande maison avant de passer au four.	**$14.00**
Fettuccine Alfredo Fettuccine enrobées d'une sauce onctueuse au parmesan.	**$15.00**
Cheese Ravioli Homemade marinara.	**$14.00**
Steak & Portabella Ravioli Ravioli farcis d'un savoureux mélange de steak tendre et de champignons portabella, nappés d'une onctueuse sauce marsala...	**$16.00**
Stuffed Shells Des coquilles généreusement garnies de ricotta, nappées d'une riche sauce à la viande et recouvertes de mozzarella fonda...	**$14.00**
The Roman Saucisse italienne accompagnée de poivrons, servie avec du mozzarella fondant et du Parmesan, le tout niché dans des fil...	**$16.00**
Sicilian Trio Lasagne, coquille farcie, penne au four, sauce à la viande.	**$15.00**
Eggplant Parmigiana Fines tranches d'aubergine en croûte dorée, garnies de fromage italien fondant, rehaussées de basilic frais et nappées d...	**$15.00**

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Chef’s Special Miso Soup Une création unique à base de miso rehaussée de morceaux de tofu délicatement infusés, le tout parsemé de flocons d'algu...	**$4.00**
Wharf Salad Un mélange de légumes frais et verts, nappé d'une sauce maison au pesto et au wasabi, couronné de bâtonnets de crabe et...	**$6.00**
Crab & Avocado Salad Salade de crabe onctueuse mariée à de l'avocat, offrant une touche croquante, accompagnée d'une petite salade de quai.	**$6.00**
Seaweed Salad Traditional salads splashed in our soy vinaigrette, accompanied by a min wharf salad.	**$6.00**
Squid Salad Traditional salads splashed in our soy vinaigrette, accompanied by a min wharf salad.	**$6.00**
Squid & Seaweed Salad Salade de calamars et algues, agrémentée d'une vinaigrette de soja maison, servie avec une salade aux saveurs marines du...	**$8.00**

Hoagies

ITEM	PRICE
Sausage Hoagie Italian sausage, peppers, mozzarella.	**$15.00**
Steak House Faux-filet de bœuf accompagné de poivrons grillés et de mozzarella fondante.	**$11.00**
Chicken Hoagie Poulet grillé accompagné de poivrons rouges rôtis et champignons, napé d'un mélange de fromages américain et mozzarella.	**$11.00**

ITEM	PRICE
Meatball Hoagie Boulettes de viande savoureuses nichées dans un pain croustillant, nappées de sauce tomate parfumée, agrémentées de poiv...	**$11.00**

Pizzas

ITEM	PRICE
Caprese Tomatoes, fresh mozzarella, basil, prosciutto, arugula, olive oil, balsamic glaze.	**$12.00**
Focaccia Fauxאת־נא Pfeiffer	**$10.00**
Veggie Une sélection de légumes fraîchement grillés, nappée d'une sauce tomate maison, le tout agrémenté de fromage italien fon...	**$12.00**

Combo Plates

ITEM	PRICE
Sushi A four piece mix of your chef’s favorites.	**$11.00**
Sashimi Faux.	**$11.00**
Sushi & Sashimi Your chef’s finest selections.	**$16.00**

Classic Rolls

ITEM	PRICE
Spicy Tuna Des morceaux de thon triple-a fraîchement coupés, mélangés à notre sauce épicée signature et agrémentés d'oignons verts...	**$7.00**
Spicy Yellowtail Diced hamachi with house spicy sauce and green onion.	**$7.00**
Shrimp Tempura Crevettes croustillantes en tempura, accompagnées de tranches de concombre et d'une mayonnaise maison, le tout enrobé de...	**$7.00**
California Rouleau garni de bâtonnets de crabe, avocat, et concombre, agrémenté de notre mayonnaise maison, enrobé de perles de poi...	**$7.00**
Eel & Cucumber Anguille grillée avec des concombres croquants, garnie de graines de sésame et arrosée d'une sauce à l'anguille.	**$7.00**
Silly Philly Smoked salmon, crab stick, cream cheese, and cucumber.	**$7.00**
Cajun Shrimp Crevettes enrobées d'une double panure croquante, servies avec une mayonnaise épicée.	**$7.00**
Clay Street Faux filet d'anguille accompagné de thon et avocat, agrémenté de graines de sésame et d'œufs de poisson, nappé d'une sau...	**$7.00**

House Rolls

ITEM	PRICE
Sinatra Roll Rouleau de sushi garni de bâtonnets de crabe râpés et nappé de mayonnaise épicée.	**$11.00**

ITEM	PRICE
Rainbow California roll topped with tuna, fresh salmon, yellowtail, and avocado.	**$11.00**
Electric Eel Toasted BBQ eel, cucumber, and sesame seed topped with avocado, roe, and eel sauce.	**$11.00**
Ragin Cajun Rouleau de crevettes cajun agrémenté de salade de crabe, accompagné de croustillant et rehaussé de pointes de sriracha.	**$12.00**
Mama Mia Rouleau de thon épicé couronné de saumon frais et avocat.	**$12.00**
Sea Tiger Shrimp, octopus, cucumber, and roe topped with eel, fresh salmon and eel sauce.	**$14.00**
Big City Roll Crevettes, salade de crabe, avocat et concombre, enveloppés dans une garniture croustillante, accompagnés d'un mélange d...	**$14.00**
AMAZING GRACE Shrimp tempura roll topped with cream cheese, eel, spicy mayo, and eel sauce.	**$15.00**
Cadillac Du saumon frais, des crevettes, et de l'anguille grillée au barbecue se mêlent à du fromage à la crème, le tout garni d'...	**$15.00**
Bank Roll Tempura shrimp, toasted BBQ eel and cream cheese topped with avocado eel sauce and mango sauce.	**$16.00**
Ferrari Rouleau de crevettes tempura agrémenté de thon épicé, poivrons assaisonnés, mayonnaise piquante et quelques touches de s...	**$16.00**
Rolex Eel, tuna, and avocado, topped with fresh salmon and yellowtail.	**$16.00**
Sweet Basil Faux	**$14.00**
Italian Scallion Crab stick, seasoned peppers, green onion, spinach and wasabi pesto dressing topped with tuna, yellowtail and avocado.	**$14.00**
Capicola Shrimp Tempura Roll Crevette tempura et poivron rouge, capicola grillé, épinards frais, nappés d'une sauce wasabi-pesto et une touche de flo...	**$15.00**
Caprese Tuna Roll Tranches de thon mi-cuit accompagnées de poivrons rouges en tempura, mozzarella de bufflonne, épinards frais et tomates...	**$16.00**

Spicy Tuna Cupcakes

ITEM	PRICE
Spicy Tuna Cupcakes Quatre à cinq rondelles de poivron banane accueillant du thon épicé agrémenté d'une fine touche d'oignons verts.	**$12.00**

A la Carte Sushi & Sashimi

ITEM	PRICE
Tuna	**$5.00**
Fresh Salmon	**$5.00**
Yellowtail	**$5.00**
Fresh Water Eel	**$6.00**
Octopus	**$6.00**
Shrimp	**$6.00**

ITEM	PRICE
Smoked Salmon Tranches de saumon fumé, délicatement préparées avec une touche de citron frais et une pincée d'aneth. Servi sur un lit...	**$6.00**
Surf Clam	**$6.00**
Cuttlefish	**$6.00**
Inari Tofu	**$6.00**