



Riccio's Steak and Seafood

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soup (Lunch Menu)

ITEM	PRICE
Riccio’s Clam Chowder Clam chowder crémeux, préparé à partir de coques fraîches, mettant en valeur une base de bouillon subtil et réconfortant...	\$8.00
Lobster Bisque	\$8.00

Salads (Lunch Menu)

ITEM	PRICE
Calamari Salad Steak de calmar poêlé délicatement, agrémenté de citron, posé sur un lit de jeunes pousses et arrosé d'une vinaigrette a...	\$10.00
Asian Sesame Chicken Salad Broiled chicken breast sliced and tossed with iceberg lettuce, Napa cabbage mixed julienne vegetables in a ginger sesame...	\$10.00
Caprese Salad Tomates tranchées, mozzarella de bufflonne et basilic reposent délicatement sur un lit de jeunes pousses.	\$8.00
Mixed Field Greens Un mesclun de jeunes pousses et laitues nappées d'une vinaigrette maison.	\$6.00
Caesar Salad Cœurs de romaine, parmesan fraîchement râpé, vinaigrette maison.	\$7.00
Tuna Avocado Salad Salade mesclun accompagnée de tomates.	\$8.00
Seared Salmon Salad Field greens with a honey mustard dressing.	\$12.00
Greek Salad Olives Kalamata, cœurs d'artichauts, fromage feta, oignons rouges, concombre et tomates Roma.	\$10.00

Sandwiches (Lunch Menu)

ITEM	PRICE
Steak Sandwich Faux-filet de New York assaisonné, accompagné de laitue croquante et de tomate mûre, niché dans un pain baguette, servi...	\$16.00
Tuna Melt Salade de thon garnie de fromage américain sur du pain ciabatta aux herbes, accompagnée d'une salade mixte de jeunes pou...	\$10.00

Panini (Lunch Menu)

ITEM	PRICE
Caprese Des fines tranches de tomate et de mozzarella de bufflonne reposent sur une ciabatta parfumée aux herbes, parsemées de f...	\$9.00
Imported Genoa Salami Mozzarella, provolone, roasted peppers in a vinaigrette dressing, served with a mix green salad.	\$10.00
Grilled Chicken Breast Poitrine de poulet grillée garnie de tomates juteuses, de poivrons rôtis et fondante avec du provolone. Accompagnée d'un...	\$9.00
Prime Sirloin Petite Filet Accompagné de frites maison et de légumes.	\$18.00

Entrées (Lunch Menu)

ITEM	PRICE
Prime Sirloin Petite Filet (Entrées (Lunch Menu)) Served with house fries and veggies.	\$22.00
Paella Un mélange de fruits de mer et de saucisse portugaise repose sur un lit de riz parfumé au safran.	\$14.00
Rustic Cioppino false	\$16.00

Pastas (Lunch Menu)

ITEM	PRICE
Spaghetti Bolognese Pâtes al dente enrobées d'une sauce bolognaise mijotée lentement, mêlant bœuf haché savoureux, tomates mûries au soleil...	\$10.00
Fettuccine false	\$10.00
Cheese Ravioli In a light rose sauce.	\$10.00
Lobster Ravioli Raviolis de homard nappés d'une sauce rose au cognac.	\$14.00
Linguine & Clams Linguine nappés d'une sauce au vin blanc ou rouge, accompagnés de palourdes fraîches.	\$12.00
Linguine Marinara	\$7.00

Italian Spring Water (Lunch Menu)

ITEM	PRICE
Panna false	\$3.50
Pellegrino false	\$3.50

Starters (Dinner Menu)

ITEM	PRICE
Scampi Crevettes poêlées avec de l'ail, du vin et un beurre citronné.	\$14.00
Herb Dusted Calamari Calamars enrobés d'herbes, délicatement frits, accompagnés d'une sauce napolitaine.	\$12.00
Clams Casino	\$14.00
Shrimp Louie Un lit de laitue croquante accueille une symphonie de crevettes juteuses, pochées à la perfection. Des tranches d'avocat...	\$14.00
Shrimp Cocktail Délicatement cuites, les crevettes sont plongées dans de l'eau citronnée pour une saveur subtile et relevée. Servies fro...	\$14.00
Steamed Clams Steamed in garlic, herb, wine sauce.	\$12.00

ITEM	PRICE
Mussels & Clams Coquillages à l'ail et aux herbes, mijotés dans une sauce au vin.	\$14.00
Crab Cake Mediterranean style with house louie sauce.	\$14.00
Steamed Mussels Steamed in garlic, herb, wine sauce broiled scallops: with port wine butter sauce.	\$12.00
Escargot Cuits au four avec une purée d'épinards, une touche de pernod, ail et beurre.	\$15.00
Carpaccio Fines tranches de bœuf vieilli, accompagnées de jeunes pousses de salade, de câpres et de copeaux de fromage Parmigiana.	\$11.00

Chicken Entrées (Dinner Menu)

ITEM	PRICE
Parmigiana Fausse	\$22.00
Piccata false	\$22.00
Marsala Mushroom False	\$22.00
Chicken Riccio Stuffed breast of chicken with eggplant, fontina cheese, asparagus in porcini mushroom sauce.	\$26.00
Chicken Pizziola Tendrement sauté avec des tomates juteuses, de l'ail parfume et des herbes fraîches.	\$22.00
Chicken Breast Poulet grillé agrémenté de citron et d'herbes parfumées, accompagné de champignons savoureux.	\$22.00

Veal Entrées (Dinner Menu)

ITEM	PRICE
Scaloppine Fines tranches de veau, doucement poêlées dans une sauce au vin blanc et citron. Parsemées de câpres savoureuses et rele...	\$27.00
Parmigiana (Veal Entrées (Dinner Menu)) Un tendre veau, pané avec soin, se retrouve nappé d'une sauce tomate parfumée aux herbes. Generously couvert d'une pluie...	\$27.00
Pizziola	\$27.00
Piccata (Veal Entrées (Dinner Menu)) Tranches de veau tendres, légèrement farinées et saisies pour un croustillant subtil. Rehaussées d'une réduction de jus...	\$27.00
Marsala Mushroom (Veal Entrées (Dinner Menu)) Morceaux de veau tendres, lentement mijotés dans une réduction de vin marsala, mêlée à des champignons crémeux et aromat...	\$27.00
Veal Chop Faux-filet de veau accompagné de champignons sautés.	\$49.00

Meat Entrées (Dinner Menu)

ITEM	PRICE
Petite Filet	\$31.00
Filet Mignon	\$36.00

ITEM	PRICE
Cowboy Steak Une côte de bœuf juteuse, grillée sur feu de bois pour une saveur légèrement fumée. Enrichie de jus naturels grâce à une...	\$42.00
New York Steak false	\$36.00
New Zealand Rack of Lamb Un délicat carré d'agneau de Nouvelle-Zélande, rôti à la perfection pour saisir toute sa succulence. Les côtes charnues...	\$38.00
Center Cut Pork Chop Pork Chop juteux, accompagné de champignons sautés à la poêle.	\$26.00

Fish Entrées (Dinner Menu)

ITEM	PRICE
Ahi Steak Served with lemon butter.	\$28.00
Seared Salmon Saumon poêlé accompagné d'une sauce au citron et vin.	\$27.00
Shrimp Riccio Crevettes délicatement poêlées avec du citron, du beurre et de l'ail.	\$27.00
Broiled Scallops Scallops grillés nappés d'une sauce au beurre et au vin de Porto.	\$30.00
Paella (Fish Entrées (Dinner Menu)) Medley of seafood and Portuguese sausage over saffron rice.	\$29.00
Mixed Grilled Mediterranean Seafood Shrimp, scallop, salmon with seafood sauce over pasta.	\$38.00

Pasta (Dinner Menu)

ITEM	PRICE
Cioppino Un riche assemblage de fruits de mer, mijotés dans une sauce tomate parfumée aux herbes, nappant des linguines.	\$31.00
Linguine with Clams Des pâtes linguine délicatement enrobées d'une sauce maison à la base de vin blanc ou de tomates, agrémentées de coques...	\$21.00
Fettuccine Alfredo false	\$16.00
Penne Vodka Tendre pancetta dans une sauce crémeuse à la tomate infusée de vodka, enrichie de fromage parmigiano reggiano.	\$16.00
Penne Arrabbiata Zesty fresh tomato sauce.	\$14.00
Linguine Puttanesca Tomates hachées, champignons, olives, câpres et anchois se mêlent à des linguines parfaitement cuits pour une expérience...	\$18.00
Spaghetti Bolognese (Pasta (Dinner Menu)) Tomates mûris au soleil, viande de boeuf hachée savoureuse, oignons sautés et ail doux mijotent ensemble pour créer une...	\$16.00
Cannelloni Fines crêpes garnies d'un mélange de viande de veau, bœuf et poulet, accompagnées d'épinards. Le tout nappé de sauce béc...	\$20.00
Lobster Ravioli (Pasta (Dinner Menu)) Cognac rose sauce.	\$20.00
Risotto Porcini Mushrooms	\$20.00

ITEM	PRICE
Risotto Shrimp Le risotto crémeux rencontre la mer avec des crevettes juteuses, doucement sautées pour libérer leur douce saveur. Le ri...	\$23.00
Fettuccine Mediterranean Fettuccine accompagné d'aubergines, courgettes et poivrons, délicatement revenus à l'ail et aux herbes aromatiques.	\$16.00
Eggplant Parmigiana Fines tranches d'aubergine enrobées de chapelure, nappées de sauce tomate riche et gratinées avec du fromage mozzarella...	\$16.00

Children’s Selections (Children’s Menu)

ITEM	PRICE
Seared Salmon (Children’s Selections (Children’s Menu)) Accompagné de légumes frais et de pommes de terre rôties parfumées au romarin.	\$8.00
Spaghetti & Meatballs	\$8.00
Chicken Alfredo Poulet Alfredo nappé d'une sauce crémeuse et onctueuse, avec des morceaux de poulet tendre, sur un lit de pâtes al dente...	\$8.00
Hamburger Accompagné de frites maison.	\$8.00
Chicken Strips Fines lanières de poulet accompagnées de frites coupées sur place.	\$8.00
Cheese Ravioli (Children’s Selections (Children’s Menu)) In a light rose sauce.	\$7.00