★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Riccio's Steak and Seafood

Riccio's Steak and Seafood

Menu Prices — October 23, 2026

Riccio's Steak and Seafood menu with prices in United States, updated October 2019: 81 items across 14 categories, prices from $3.50 to $49.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Riccio's Steak and Seafood Menu with Prices (United States)

Riccio's Steak and Seafood menu with prices in United States, updated October 2019: 81 items across 14 categories, prices from $3.50 to $49.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/riccios-steak-and-seafood

Menu categories: Soup (Lunch Menu) · Salads (Lunch Menu) · Sandwiches (Lunch Menu) · Panini (Lunch Menu) · Entrées (Lunch Menu) · Pastas (Lunch Menu) · Italian Spring Water (Lunch Menu) · Starters (Dinner Menu) · Chicken Entrées (Dinner Menu) · Veal Entrées (Dinner Menu) · Meat Entrées (Dinner Menu) · Fish Entrées (Dinner Menu) · Pasta (Dinner Menu) · Children’s Selections (Children’s Menu)

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**

ITEM	PRICE
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 Riccio’s family favorite.	**$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	**$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	**$3.50**
Pellegrino	**$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**

ITEM	PRICE
Steamed Clams Steamed in garlic, herb, wine sauce.	**$12.00**
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	**$22.00**
Marsala Mushroom	**$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	**$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	**$16.00**
Penne Vodka Tendre pancetta dans une sauce crémeuse à la tomate infusée de vodka, enrichie de fromage parmigiano reggiano.	**$16.00**
Penne Arrabbiate 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**
Risotto Shrimp Le risotto crémeux rencontre la mer avec des crevettes juteuses, doucement sautées pour libérer leur douce saveur. Le ri...	**$23.00**

ITEM	PRICE
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**