★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Ristorante Lombardo

Ristorante Lombardo

Menu Prices — October 25, 2026

Ristorante Lombardo menu with prices in United States, updated November 2019: 74 items across 13 categories, prices from $7.00 to $49.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Ristorante Lombardo Menu with Prices (United States)

Ristorante Lombardo menu with prices in United States, updated November 2019: 74 items across 13 categories, prices from $7.00 to $49.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/ristorante-lombardo

Menu categories: Top Menu Items · Pizza 2 Go · Antipasti - Lunch · Insalate - Lunch · Pizza - Lunch · Piatti Principali - Lunch · Antipasti - Dinner · Insalate - Dinner · Pizza - Dinner · Primi - Dinner · Secondi - Dinner · Contorni - Dinner · Dolci - Dessert

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Chicken Milanese Chicken breast, arugula, lemon, EVOO, tomatoes, cucumbers, red onion, parmigiano reggiano.	**$17.00**
Wood Roasted Figs Fines tranches de prosciutto enroulées autour de figues rôties au bois, accompagnées de gorgonzola crémeux, le tout posé...	**$15.00**
Pepperoni Tomate San Marzano, pepperoni margherita, mozzarella fraîche, pecorino, huile d'olive extra vierge et basilic.	**$15.00**

Pizza 2 Go

ITEM	PRICE
Salsiccia Saucisse épicée accompagnée de ricotta de chèvre de la Vermont Creamery, huile d'olive extra vierge, ail, tomates raisin...	**$10.00**
Pepperoni (Pizza 2 Go) Sauce tomate San Marzano, pepperoni margherita, mozzarella fraîche, Pecorino Romano, huile d'olive extra vierge et basil...	**$10.00**
Funghi e Taleggio Champignons caramélisés rehaussés de thym frais, le tout nappé d'un filet d'huile d'olive extra vierge.	**$10.00**
Margherita San Marzano tomato sauce, hand pulled mozzarella, basil, EVOO, basil.	**$10.00**
Bianco Verde Mozzarella fraîche, parmigiano reggiano, fontina, huile d'olive extra vierge, ail, roquette.	**$10.00**
Fig Figs, prosciutto, gorgonzola, red onion marmellata, saba.	**$10.00**
Uova in Purgatorio Œuf frit niché dans une sauce tomate San Marzano, agrémenté de poivrons banane, une touche de peperoncino pour le piquan...	**$10.00**

Antipasti - Lunch

ITEM	PRICE
Fried Calamari Arugula, grape tomatoes, hot banana peppers, parmigiano.	**$13.00**
Wood Roasted Figs (Antipasti - Lunch) Figues rôties au four accompagnées de gorgonzola crémeux et de fines tranches de prosciutto, servies sur un lit de jeune...	**$13.00**
Hot Banana Peppers Piments bananes épicés farcis au Gorgonzola crémeux et à l'anchois.	**$10.00**
Pan Seared Day Boat Scallops Faux filets de pétoncles poêlés servis avec une vinaigrette chaude au pamplemousse et beurre noisette, accompagnés de fi...	**$14.00**
Grilled Octopus Fèves blanches grillées à la saveur fumée, lit de roquette, fenouil mariné.	**$15.00**

Insalate - Lunch

ITEM	PRICE
Caprese di Burrata Marinated tomatoes, basil, mixed greens, saba, capezzana olive oil, maldon salt, prosciutto.	**$14.00**
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes nappées d'une émulsion d'anchois et d'ail, rehaussées de copeaux de parmesan et de croûto...	**$8.00**
Arugula Salad Un mélange de roquette fraîchement cueillie, agrémenté de tomates raisins juteuses et d'oignon rouge croquant. Le tout e...	**$8.00**
Roasted Beet Salad Farm lettuces, mountain gorgonzola, pistachios, citrus vinaigrette.	**$11.00**
Chicken Salad Poitrine de poulet grillée accompagnée de roquette croquante, tomates juteuses, oignons rouges, olives marinées et froma...	**$13.00**

Pizza - Lunch

ITEM	PRICE
Fig (Pizza - Lunch) Gorgonzola, prosciutto, red onion marmellata, saba.	**$15.00**
Bianco Verde (Pizza - Lunch) Mozzarella fraîche, parmigiano reggiano, fontina, huile d'olive extra vierge, ail et roquette.	**$13.00**
Funghi e Taleggio (Pizza - Lunch) Caramelized mushrooms, fresh thyme, EVOO.	**$15.00**
Margherita (Pizza - Lunch) Tomates San Marzano juteuses, mozzarella fraîche fondante, basilic parfumé, une touche d’huile d’olive extra vierge.	**$13.00**
Pepperoni (Pizza - Lunch) Tomates juteuses nappées de généreuses tranches de pepperoni, se mêlent à une sauce tomate savoureuse sur une pâte crous...	**$15.00**
Salsiccia (Pizza - Lunch) Saucisse piquante, fromage de chèvre crémeux, huile d'olive extra vierge, ail savoureux, tomates raisins juteuses et poi...	**$15.50**

Piatti Principali - Lunch

ITEM	PRICE
Veal Marsala Escalope de veau tendre accompagnée de prosciutto, mozzarella fondante et champignons sauvages, le tout nappé d'une sauc...	**$18.00**
Orecchiette Caramelized cauliflower, onions, capers, parsley, brown butter, lemon zest, bread crumbs.	**$14.00**
Salsiccia Sandwich Un sandwich garni de saucisse italienne piquante, poivrons rôtis, fromage fontina fondant, et roquette fraîche, le tout...	**$15.00**
Eggplant al Forno Tranches d'aubergines grillées recouvertes d'une sauce tomate San Marzano, parsemées de mozzarella fraîche et de parmigi...	**$16.00**
Chicken Milanese (Piatti Principali - Lunch) Chicken breast, arugula, lemon, EVOO, tomatoes, cucumbers, red onion, parmigiano reggiano.	**$17.00**
Tagliatelle Bolognese Ragoût de veau, porc et bœuf mijoté avec du thym frais, généreusement nappé sur des tagliatelles, puis couronné de parmi...	**$18.00**
Fazzoletti e Prosciutto di Anatra Des champignons caramélisés rencontrent le prosciutto de canard et les petits pois dans un mélange harmonieux, le tout s...	**$24.00**

Antipasti - Dinner

ITEM	PRICE
Pan Seared Day Boat Sea Scallops Faux filet de pétoncles sautés, nappé d'une vinaigrette tiède au pamplemousse et beurre noisette, accompagné de fines éc...	**$16.00**
Antipasto Cured meats, cheeses, wood roasted olives, housemade pickled vegetables and condimento.	**$24.00**
Hot Banana Peppers (Antipasti - Dinner) Poivrons banane épicés farcis au gorgonzola crémeux, rehaussés par la profondeur des anchois.	**$11.00**
Fried Calamari (Antipasti - Dinner) Calmars frits accompagnés de roquette, tomates raisins, petits piments bananes épicés et parmigiano râpé.	**$14.00**
Wood Roasted Beet Salad Laitues fraîches, gorgonzola des montagnes, pistaches croquantes, vinaigrette aux agrumes.	**$13.00**
Grilled Octopus (Antipasti - Dinner) Fèves blanches légèrement fumées, roquette poivrée, fenouil mariné.	**$16.00**
Wood Roasted Figs (Antipasti - Dinner) Prosciutto, gorgonzola, mixed greens, balsamico.	**$15.00**

Insalate - Dinner

ITEM	PRICE
Caprese di Burrata (Insalate - Dinner) Tomates cerises marinées, basilic frais, vinaigre balsamique saba, laitues de ferme et une touche de sel de Maldon.	**$13.00**
Arugula Tomates cerises, oignon rouge, parmigiano, citron, huile d'olive extra vierge.	**$11.00**

Pizza - Dinner

ITEM	PRICE
Salsiccia (Pizza - Dinner) Saucisse épicée et ricotta de chèvre de la Vermont Creamery sur pâte fine, agrémentées de tomates raisins et de poivrons...	**$15.50**
Fig (Pizza - Dinner) Figs sucrés, prosciutto délicatement salé, gorgonzola crémeux, marmellata d'oignons rouges et une touche de saba pour un...	**$15.00**
Bianco Verde (Pizza - Dinner) Fresh mozzarella, parmigiano, fontina, EVOO, arugula.	**$13.00**
Pepperoni (Pizza - Dinner) Tomates San Marzano mijotées, tranches de pepperoni margherita, mozzarella fraîche, morceaux de pecorino, filet d'huile...	**$15.00**
Uova in Purgatorio (Pizza - Dinner) Un œuf fermier poêlé repose sur une sauce tomate San Marzano, accompagné de piments banane et d'une touche de peperoncin...	**$14.00**
Margherita (Pizza - Dinner) Sauce tomate San Marzano, mozzarella fraîche, basilic, huile d'olive extra vierge.	**$13.00**
Funghi e Taleggio (Pizza - Dinner) Champignons caramélisés, touche de thym frais, arrosés d'huile d'olive vierge extra.	**$15.00**

Primi - Dinner

ITEM	PRICE
Orecchiette (Primi - Dinner) Caramelized cauliflower, onions, capers, parsley, brown butter, lemon zest, breadcrumbs.	**$19.00**

ITEM	PRICE
Ricotta Cavatelli Sausage, rapini, smoked ricotta salata.	**$21.00**
Ravioli di Astice e Mascarpone Ravioli garnis de chair de homard et mascarpone, nappé de tomates fondues et fini d'une touche de parmigiano.	**$25.00**
Tagliatelle Bolognese (Primi - Dinner) Une sauce ragoût mijotée doucement combine veau, porc et bœuf pour envelopper les rubans soyeux de tagliatelles. Le parf...	**$25.00**
Fazzoletti e Prosciutto di Anatra (Primi - Dinner) Aux cèpes caramélisés se mêlent des lanières de prosciutto de canard. Des petits pois apportent une touche de fraîcheur,...	**$24.00**
Linguine Nero e Bianco con Gamberetti e Calamari Black and white linguine, shrimp, calamari, local summer squash, lemon, breadcrumbs.	**$22.00**

Secondi - Dinner

ITEM	PRICE
Grilled Filet Mignon (8 oz.) Tendre filet mignon de 8 oz grillé à la perfection, accompagné d'un gratin de poireaux et champignons. Rehaussé d'une to...	**$48.00**
Veal Marsala (Secondi - Dinner) Fines tranches de veau délicatement préparées avec du prosciutto et de la mozzarella fondue, accompagné de champignons s...	**$28.00**
Eggplant al Forno (Secondi - Dinner) Pizza bianco, San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, parmigiano, basil, peperoncino.	**$22.00**
Continental Crevettes scampi accompagnées de veau à la francese, servies avec des tagliatelles maison.	**$33.00**
Half Roasted Organic Giannone Chicken Saltimbocca Prosciutto, sage, lemon, anson mills farro with caramelized wild mushrooms.	**$30.00**
Osso Buco Milanese Braised veal shank, saffron risotto, sugo, celery heart gremolata.	**$49.00**

Contorni - Dinner

ITEM	PRICE
Fried Cauliflower Chou-fleur croustillant accompagné d'une vinaigrette piquante au chili et câpres, garni d'amandes marcona.	**$9.00**
Truffle Fries Des frites croustillantes garnies de Parmigiano râpé et de persil frais.	**$8.00**
Spaghetti Squash Alla Parmigiana Squash spaghetti au four avec une sauce tomate savoureuse, parfumée à la sauge, le tout généreusement saupoudré de Parmi...	**$9.00**
Brussels Sprouts Housemade pancetta, cherries, marcona almonds.	**$9.00**

Dolci - Dessert

ITEM	PRICE
Banoffee Pie Crème de banane nichée sur une croûte de biscuits Graham, recouverte de notre caramel onctueux préparé maison et couronn...	**$8.00**
Tiramisu Faux doigts de dame trempés dans un mélange d'espresso et de brandy, accompagnés de mascarpone fouetté et saupoudrés de...	**$8.00**
Flourless Chocolate Marsala Cake Une généreuse part de cake au chocolat sans farine, infusé de vin Marsala, garnie de pistaches croquantes et de crème fo...	**$9.00**

ITEM	PRICE
Sorbetto Del Giorno Sorbetto maison aux fruits de saison, préparé avec soin pour capturer l'essence même de chaque ingrédient frais. Ce dess...	**$7.00**
Frou Frou Cake White genoise cake, white chocolate mousse, shavings of white chocolate.	**$8.00**
Toffee Semifreddo Almond toffee crunch, chocolate and caramel sauce.	**$9.00**
Gelato Del Giorno Une glace artisanale à savourer, où chaque jour révèle une nouvelle surprise de saveur. Fabriqué avec des ingrédients de...	**$7.00**
Assorted Housemade Biscotti Un assortiment de biscotti faits maison, chaque morceau vous raconte une histoire de croustillant doré et de saveurs var...	**$8.00**
Affogato Gelato à la vanille accompagné d'une dose d'espresso, agrémenté de crème fouettée maison et de biscotti croquant.	**$8.00**