★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bruno's Italian Cuisine

Bruno's Italian Cuisine

Menu Prices — October 24, 2026

Bruno's Italian Cuisine menu with prices in United States, updated September 2021: 210 items across 8 categories, prices from $5.00 to $40.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bruno's Italian Cuisine Menu with Prices (United States)

Bruno's Italian Cuisine menu with prices in United States, updated September 2021: 210 items across 8 categories, prices from $5.00 to $40.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/brunos-italian-cuisine

Menu categories: Chef Specials · Appetizers · Salads · Sandwiches · Pizza · Pasta Fresco · Dessert · Specials

Chef Specials

ITEM	PRICE
12 Oz. New York Strip Grilled new York steak, potatoes, roasted beets, with port wine blue cheese butter.	**$35.00**
Pork Chop Granny smith apple chutney butter, oven roasted sweet potatoes, sautéed green beans.	**$22.00**
Risotto Della Casa Flavorful moist imported arborio rice, chicken, onion, garlic, mushrooms and tomatoes in a creamy parmesan sauce.	**$23.95**
Jambalaya Fettuccine nappée d'une sauce créole, garnie de crevettes tigrées, saucisse cajun, poulet, tomates et basilic.	**$25.95**
Fettuccine Alla Padrone Clams entières, crevettes tigrées et petites palourdes délicatement sautées avec de l'ail dans une sauce crémeuse au vin...	**$27.00**
Main Street Crab Cakes Les crab cakes de Main Street, accompagnés d'une aioli de poivron rouge doux et d'un risotto crémeux d'artichauts.	**$26.25**
Veal Piccata Tender veal sautéed with garlic, capers, in a white wine lemon juice sauce. Served with potatoes and vegetables.	**$24.00**
Linguine Frutti Di Mare Tiger prawns, scallops, clams and fish of the day sautéed with onion, garlic, fresh tomatoes in a white wine marinara sa...	**$27.00**
Blackberries and Brandy Chicken Breast Breaded chicken breast, baked with ginger, parmesan cheese and a brown sugar crust. Served with potatoes and vegetables.	**$23.25**
Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana: Une poitrine de poulet croustillante et panée, gratinée avec du parmesan et de la mozzarella fondue,...	**$23.95**
Pollo Carciofi Charbroiled chicken breast with sautéed artichoke hearts, garlic, fresh tomatoes and lemon juice with a white wine sauce...	**$22.95**
Pork Tenderloin Marsala Pork tenderloin cooked with marsala wine, onions and mushrooms. Served with potatoes and vegetables.	**$22.75**
Pesce Di Giorno	**$26.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Portuguese Style Clams Palourdes mijotées avec de l'ail, des tomates et du saucisson cajun dans une sauce au vin blanc.	**$12.00**
Fresh Tomatoes and Mozzarella Tranches juteuses de tomates mûres associées à une mozzarella crémeuse, assaisonnées d'un filet d'huile d'olive extra vi...	**$11.25**
Fried Mozzarella Sticks Des bâtonnets de mozzarella enveloppés dans une chapelure croquante et dorée, frits à la perfection. Croquants à l'extér...	**$10.25**
Soup of the Day	**$5.95**
Venetian Crisps Crostinis served with goat cheese, roasted garlic, sun-dried tomato pesto and basil pesto.	**$11.50**

ITEM	PRICE
Coconut Prawns Pineapple cherry glaze.	**$13.00**
Fried Calamari Fins et croustillants, les anneaux de calamars sont enrobés d'une fine couche de chapelure avant d'être dorés à la perfe...	**$12.95**
Garlic Cheese Bread	**$6.95**
Crab Cakes	**$13.95**

Salads

ITEM	PRICE
Sonoma Baby Red Oak Salad Cranberries, roasted walnuts and goat cheese, tossed with raspberry walnut vinaigrette.	**$13.00**
Tortellini Prosciutto Salad Faux.	**$13.00**
Baby Mixed Greens Un mélange de jeunes laitues savoureuses accompagné de noix de Grenoble grillées, de tomates cerises juteuses et de from...	**$10.00**
Antipasto Salad Un mélange de laitue romaine croquante, de salami et de jambon savoureux, accompagné de poivrons rouges et de tomates sé...	**$12.85**
Caesar Salad Parmesan croutons and homemade Caesar dressing. Anchovies upon request.	**$10.00**
Side Salad Choice of dressings: peppery parmesan, raspberry walnut, ranch, bleu cheese, honey mustard or Italian.	**$5.00**
Cajun Chicken Salad Blackened chicken breast, romaine lettuce and cherry tomatoes with peppery parmesan dressing. Topped with feta cheese.	**$14.50**
Spinach Salad Feuilles d'épinards nappées de fromage feta, accompagnées de morceaux de bacon croustillants, de noix de Grenoble grillé...	**$12.00**
Green Bean Salad Fresh green beans sautéed with bacon, cherry tomatoes, garlic and white wine. Garnished with parmesan cheese.	**$12.00**
Bay Shrimp Salad Fresh spinach, bay shrimp, hearts of palm, Greek olives and tomatoes, with your choice of dressing.	**$11.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Grilled Portabella Mushroom Sandwich Portabella mushrooms sautéed with roasted bell peppers, spinach, garlic and a touch of balsamic vinegar. Served on homem...	**$11.75**
Meatball Sub Boulettes de viande juteuses baignées dans une sauce maison, garnies de fromage mozzarella fondant et servies sur un pai...	**$10.95**
Chicken Club Poulet grillé, bacon croustillant, laitue fraîche et tomates juteuses rehaussés d'une sauce mayonnaise au pesto, le tout...	**$12.00**
Gustoso Italian Sandwich Fausse	**$11.75**

Pizza

ITEM	PRICE
Cheese Pizza (Medium)	**$15.95**

ITEM	PRICE
Cheese Pizza (Large)	**$17.95**
Cheese Pizza (X-Large)	**$20.25**
Texas Special (Medium) Poulet tendre, saucisse italienne, olives savoureuses et oignons rouges croquants, nappés d'une sauce barbecue audacieus...	**$23.95**
Texas Special (Large) Chicken, Italian sausage, olives and red onions with bbq sauce on top.	**$27.95**
Texas Special (X-Large) Chicken, Italian sausage, olives and red onions with bbq sauce on top.	**$34.75**
Ragin' Cajun (Medium) Chicken, Cajun sausage, olives and red onions.	**$23.75**
Ragin' Cajun (Large) Une généreuse combination de poulet savoureux, saucisse cajun épicée, olives juteuses et oignons rouges croquants.	**$25.95**
Ragin' Cajun (X-Large) Un mélange audacieux de poulet tendre, saucisse cajun épicée, olives savoureuses et oignons rouges croquants.	**$31.95**
Vegetarian (Medium) Un généreux assortiment de champignons, oignons, poivrons, olives et tomates.	**$23.75**
Vegetarian (Large) Mushrooms, onions, bell peppers, olives and tomatoes.	**$25.95**
Vegetarian (X-Large) Mushrooms, onions, bell peppers, olives and tomatoes.	**$31.95**
Greek Special (Medium) Feta cheese, pepperoni, onions, olives, green onions.	**$24.25**
Greek Special (Large) Une généreuse concoction où le fromage feta rencontre le piquant du pepperoni. Des oignons et des olives ajoutent une to...	**$25.05**
Greek Special (X-Large) Feta cheese, pepperoni, onions, olives, green onions.	**$30.50**
The Green Special - Vegetarian (Medium) Pesto sauce, zucchini, artichoke hearts, olives feta cheese.	**$24.25**
The Green Special - Vegetarian (Large) Pesto sauce, zucchini, artichoke hearts, olives feta cheese.	**$26.95**
The Green Special - Vegetarian (X-Large) Une généreuse portion de croûte croustillante garnie de sauce pesto vibrante, de morceaux de courgette, de cœurs d'artic...	**$33.25**
Mexican (Medium) Un mélange vibrant de pepperoni épicé, linguica savoureuse, accompagnés de poivrons multicolores et jalapenos ardents.	**$23.50**
Mexican (Large) Une pizza généreuse garnie de pepperoni, linguica, poivrons croustillants et jalapenos épicés.	**$24.00**
Mexican (X-Large) Pepperoni, linguica, bell pepper, jalapenos.	**$27.95**
Margherita - Vegetarian (Medium) Fresh tomato, roasted garlic and basil olive oil drizzle.	**$24.75**
Margherita - Vegetarian (Large) Fresh tomato, roasted garlic and basil olive oil drizzle.	**$27.95**
Margherita - Vegetarian (X-Large) Tomates fraîches, ail rôti et filet d'huile d'olive parfumée au basilic.	**$31.95**
Bruno's Special (Medium) Pepperoni, salami, sausage, mushrooms, onions, green bell peppers.	**$23.95**

ITEM	PRICE
Bruno's Special (Large) Pepperoni, salami, sausage, mushrooms, onions, green bell peppers.	**$27.95**
Bruno's Special (X-Large) Pepperoni, salami, sausage, mushrooms, onions, green bell peppers.	**$34.75**
Rebel Roaster (Medium) Poulet rôti savoureux accompagné de gousses d'ail dorées, du basilic frais, et une touche de poivron rouge, le tout pars...	**$23.75**
Rebel Roaster (Large) Chicken, garlic, fresh basil, red pepper, parmesan.	**$25.95**
Rebel Roaster (X-Large) Poulet rôti à la perfection, parfumé à l'ail et au basilic frais, rehaussé d'un soupçon de poivron rouge, et généreuseme...	**$31.95**
Portofino Special (Medium) Chicken, basil, with mozzarella, parmesan and feta cheese.	**$23.75**
Portofino Special (Large) Chicken, basil, with mozzarella, parmesan and feta cheese.	**$25.95**
Portofino Special (X-Large) Chicken, basil, with mozzarella, parmesan and feta cheese.	**$31.95**
Popeye - Vegetarian (Medium) Faite de pesto onctueux, ce plat végétarien combine des feuilles d'épinards tendres, de l'ail savoureux et du fromage fe...	**$23.75**
Popeye - Vegetarian (Large) Pesto sauce with spinach, garlic, feta cheese.	**$25.95**
Popeye - Vegetarian (X-Large) Pesto sauce with spinach, garlic, feta cheese.	**$31.95**
Sicilian Special -Vegetarian (Medium) Pesto sauce, roasted garlic, sun-dried tomatoes, gorgonzola cheese.	**$22.25**
Sicilian Special -Vegetarian (Large) Sauce pesto, ail rôti, tomates séchées au soleil et fromage gorgonzola.	**$22.85**
Sicilian Special -Vegetarian (X-Large) Grande pizza végétarienne garnie de sauce pesto, ail rôti et tomates séchées au soleil. Parsemée de gorgonzola fondant p...	**$29.35**
Hawaiian Star (Medium) Un lit de fromage fondu garni de dés de jambon, de morceaux d'ananas juteux et de bacon canadien croustillant.	**$22.00**
Hawaiian Star (Large) Ham, pineapple, Canadian bacons.	**$25.00**
Hawaiian Star (X-Large) Ham, pineapple, Canadian bacons.	**$30.95**
Meat Special (Medium) Pepperoni, salami, sausage, Canadian bacon, ham.	**$23.95**
Meat Special (Large) Une généreuse sélection de charcuteries consiste en pepperoni, salami, saucisse, bacon canadien et jambon.	**$27.95**
Meat Special (X-Large) Pepperoni, salami, sausage, Canadian bacon, ham.	**$34.75**

Pasta Fresco

ITEM	PRICE
Sun-Dried Tomato Pesto Rigatoni Portabella mushrooms, swiss chard, green onion, ricotta cheese.	**$17.25**
Angel Hair Alla Paisano Vegetarian Angel hair pasta tossed with extra virgin olive oil, sun-dried and roma tomatoes, garlic, fresh basil, pine nuts and a t...	**$17.50**

ITEM	PRICE
Melanzana Vegetariano Aubergine, courgettes et courge jaune, accompagnées de fromage ricotta, champignons et une sauce tomate fraîche, le tout...	**$17.95**
Fusilli Florentine Vegetarian Fusilli mélangés avec des épinards frais, du fromage ricotta, des champignons, de l'ail et des tomates, le tout nappé de...	**$17.95**
Pollo Alla Bayou Poulet épicé de la région Cajun, saucisse bio et tomates, mélangés avec des penne dans une sauce tomate crémeuse relevée...	**$23.00**
Farfalle with Chardonnay Cream Sauce Italian sausage, portabella mushrooms, green onions and garlic in a chardonnay cream sauce.	**$20.95**
Linguine with Clams Whole and chopped clams, shallots, tomatoes, garlic and parsley in a chardonnay wine sauce.	**$19.75**
Gnocchi	**$18.25**
Pasta Puttanesca Fettuccine enrobé d'une sauce marinara vibrante, mariant tomates roma, olives de Kalamata, câpres, anchois finement hach...	**$18.95**
San Francisco Special Fettuccine pasta tossed with bay shrimp, chicken breast, sun-dried tomatoes and fresh spinach in a saffron cream sauce.	**$22.95**
Bruno S Homemade Meat Lasagna Layered with Italian sausage, ground beef, spinach and egg pasta topped with four cheeses and bolognese sauce.	**$21.95**
Chicken Fettuccine Alfredo Cream sauce with grilled chicken and herbs.	**$20.95**
Panzotti Veneziana Pâtes farcies généreusement de fromage romano, nappées d'une sauce à la crème onctueuse, agrémentées de noix croustillan...	**$19.95**
Farfalle with Chardonnay Cream Sauce (Pasta Fresco) Un mélange savoureux de saucisse italienne, champignons portobello, oignons verts et ail, enrobé délicatement dans une s...	**$20.95**
Spaghetti Bolognese Spaghetti nappé de notre sauce bolognaise maison, accompagnée de succulentes boulettes de viande.	**$17.95**
Tortellini Alla Pisa Sautéed prosciutto, onion, mushrooms, garlic and spices in a dark cream sauce.	**$19.95**
Ravioli Choices of sauces: pesto, marinara, alfredo.	**$18.25**

Dessert

ITEM	PRICE
Homemade Tiramisu Lady fingers soaked in expresso, layered with mascarpone cheese and cream. Topped with shaved chocolate.	**$6.25**
Espresso Brownie Sundae Brownie moelleux aux noix et une touche d'espresso, surmonté de crème glacée à la vanille et de fudge chaud.	**$6.25**
New York Cheesecake Rich and creamy with a graham cracker and cinnamon crust. Topped with a thin layer of sour cream and ground almonds.	**$6.25**
Chocolate Fudge Cake Triple layers of moist, dense, rich chocolate cake frosted with a creamy chocolate fudge frosting, garnished with milk c...	**$6.25**
Chocolate Mousse Rich chocolate mousse in a chocolate cookie crust. Topped with real whip cream.	**$6.25**
Apple Torte Pommes croquantes mêlées à de la cannelle et du sucre brun, le tout cuit dans une croûte sablée au beurre. Accompagné d'...	**$6.25**

Specials

ITEM	PRICE
Friday night Special Deux grandes pizzas avec un choix de garniture, accompagnées de six boissons gazeuses rafraîchissantes et d'un pain à l'...	**$30.95**
Thursday Night Special Une généreuse portion de ravioli enrobée d'une sauce marinara accompagnée d'un spaghetti aux boulettes de viande nappé d...	**$40.95**

Chef Specials

ITEM	PRICE
Risotto Della Casa Flavorful moist imported arborio rice, chicken, onion, garlic, mushrooms and tomatoes in a creamy parmesan sauce.	**$14.95**
Jambalaya Tiger prawns, Cajun sausage, chicken, tomatoes, and basil in a creole sauce over fettuccine.	**$16.00**
Fettuccine Alla Padrone Whole clams, tiger prawns and baby clams sautéed with garlic in a white wine cream sauce.	**$16.00**
Main Street Crab Cakes Accompagné d'une sauce aïoli aux poivrons rouges grillés et d'un risotto crémeux à l'artichaut.	**$16.00**
Veal Piccata Tender veal sautéed with garlic, capers, in a white wine lemon juice sauce. Served with potatoes and vegetables.	**$15.00**
Pan-Seared Sea Bass Atop saffron vanilla cream, sautéed green beans, and sticky rice.	**$28.00**
Linguine Frutti Di Mare Tiger prawns, scallops, clams and fish of the day sautéed with onion, garlic, fresh tomatoes in a white wine marinara sa...	**$25.95**
Blackberries and Brandy Chicken Breast Poitrine de poulet panée, cuite au four avec du gingembre, du parmesan et une croûte de cassonade. Accompagnée de pommes...	**$15.95**
Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana préparé avec une poitrine de poulet panée, cuite au four avec une généreuse couche de parmesan et mozz...	**$14.95**
Pollo Carciofi Faux filet de poulet grillé, accompagné de cœurs d'artichauts sautés, ail, tomates fraîches et un soupçon de jus de citr...	**$14.95**
Pork Tenderloin Marsala Pork tenderloin cooked with marsala wine, onions and mushrooms. Served with potatoes and vegetables.	**$13.25**
Pesce Di Giorno	**$15.95**

Appetizers

ITEM	PRICE
Portuguese Style Clams Clams sautéed with garlic, tomatoes and Cajun sausage in a white wine sauce.	**$12.00**
Fresh Tomatoes and Mozzarella Tomates fraîches et mozzarella s'accordent à merveille, combinant la douceur des tomates juteuses avec la texture crémeu...	**$10.25**
Fried Mozzarella Sticks	**$10.25**
Soup of the Day	**$5.95**
Venetian Crisps Crostinis served with goat cheese, roasted garlic, sun-dried tomato pesto and basil pesto.	**$11.50**
Coconut Prawns Gros crevettes enrobées de noix de coco croquante, servies avec une sauce sucrée à l'ananas et la cerise.	**$13.00**

ITEM	PRICE
Fried Calamari Fines anneaux de calmar enrobés de chapelure croustillante, délicatement dorés à la poêle. Servis avec une sauce marinar...	**$11.95**
Garlic Cheese Bread Tranches de pain croustillantes, dorées au four, napées d'une généreuse couche de fromage fondu à l'ail. Aromates herbac...	**$6.95**
Crab Cakes	**$12.95**

Salads

ITEM	PRICE
Sonoma Baby Red Oak Salad Cranberries, roasted walnuts and goat cheese, tossed with raspberry walnut vinaigrette.	**$12.00**
Tortellini Prosciutto Salad Cheese stuffed tortellini tossed with prosciutto, fresh spinach, cherry tomatoes and green onions in our homemade Italia...	**$12.00**
Baby Mixed Greens Une salade de jeunes pousses de laitue accompagnée de noix grillées, de tomates cerises et de fromage feta. Choisissez v...	**$10.00**
Antipasto Salad Romaine lettuce, salami, ham, red bell peppers, sun-dried tomatoes, pepperoncinis, red and green onions tossed in our ho...	**$12.85**
Caesar Salad Parmesan croutons and homemade Caesar dressing. Anchovies upon request.	**$10.00**
Side Salad Choice of dressings: peppery parmesan, raspberry walnut, ranch, bleu cheese, honey mustard or Italian.	**$5.00**
Cajun Chicken Salad Poitrine de poulet assaisonnée à la cajun sur un lit de laitue romaine croquante et de tomates cerises juteuses, nappée...	**$12.50**
Spinach Salad Feuilles d'épinards fraîches, fromage feta émietté, lardons croustillants, noix de Grenoble rôties et olives noires savo...	**$10.00**
Green Bean Salad Des haricots verts croquants sautés avec du bacon, des tomates cerises juteuses et de l'ail, rehaussés d'une touche de v...	**$11.00**
Bay Shrimp Salad Fresh spinach, bay shrimp, hearts of palm, Greek olives and tomatoes, with your choice of dressing.	**$11.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Grilled Portabella Mushroom Sandwich Portabella mushrooms sautéed with roasted bell peppers, spinach, garlic and a touch of balsamic vinegar. Served on homem...	**$11.75**
Meatball Sub Meatballs, homemade meat sauce and mozzarella cheese on a French roll.	**$10.95**
Chicken Club Poitrine de poulet grillée, bacon croustillant, laitue croquante et tomates fraîches, le tout accompagné d'une mayonnais...	**$12.00**
Gustoso Italian Sandwich Mild Italian sausage sautéed with green and red bell peppers in a marinara sauce, topped with mozzarella, served on a Fr...	**$11.75**

Pizza

ITEM	PRICE
Cheese Pizza (Medium)	**$15.95**
Cheese Pizza (Large)	**$17.95**

ITEM	PRICE
Cheese Pizza (X-Large)	**$20.25**
Texas Special (Medium) Poulet, saucisse italienne, olives et oignons rouges, le tout nappé de sauce barbecue.	**$21.95**
Texas Special (Large) Faux-filet de poulet, saucisse italienne épicée, olives noires et oignons rouges nappés d'une sauce barbecue audacieuse.	**$25.95**
Texas Special (X-Large) Chicken, Italian sausage, olives and red onions with bbq sauce on top.	**$32.75**
Ragin' Cajun (Medium) Chicken, Cajun sausage, olives and red onions.	**$21.75**
Ragin' Cajun (Large) Chicken, Cajun sausage, olives and red onions.	**$23.95**
Ragin' Cajun (X-Large) Poulet tendre agrémenté de saucisse cajun épicée, accompagné d'olives savoureuses et d'oignons rouges croquants.	**$29.95**
Vegetarian (Medium) Mushrooms, onions, bell peppers, olives and tomatoes.	**$21.75**
Vegetarian (Large) Mushrooms, onions, bell peppers, olives and tomatoes.	**$23.95**
Vegetarian (X-Large) Mushrooms, onions, bell peppers, olives and tomatoes.	**$29.95**
Greek Special (Medium) Fromage feta crémeux accompagné de pepperoni épicé, oignons doux, olives savoureuses et une touche de cive.	**$22.25**
Greek Special (Large) Feta savoureux, pepperoni épicé, oignons doucement marinés, olives noires et vertes, parsemé de rondelles d'oignons vert...	**$23.05**
Greek Special (X-Large) Feta crémeuse, pepperoni épicé, oignons tranchés, olives savoureuses et oignons verts croquants.	**$28.50**
The Green Special - Vegetarian (Medium) Pesto sauce, zucchini, artichoke hearts, olives feta cheese.	**$22.25**
The Green Special - Vegetarian (Large) Pesto sauce, zucchini, artichoke hearts, olives feta cheese.	**$24.95**
The Green Special - Vegetarian (X-Large) Pesto sauce, zucchini, artichoke hearts, olives feta cheese.	**$31.25**
Mexican (Medium) Une pizza colorée garnie de pepperoni piquant, de saucisse linguica savoureuse, de poivrons croquants et de jalapenos re...	**$21.50**
Mexican (Large) Pepperoni, linguica, bell pepper, jalapenos.	**$22.00**
Mexican (X-Large) Pepperoni, linguica, bell pepper, jalapenos.	**$25.95**
Margherita - Vegetarian (Medium) Fresh tomato, roasted garlic and basil olive oil drizzle.	**$22.75**
Margherita - Vegetarian (Large) Des tomates fraîches, un filet d'huile d'olive infusée au basilic, et de l'ail rôti.	**$25.95**
Margherita - Vegetarian (X-Large) Tomates fraîches, ail rôti et filet d'huile d'olive au basilic.	**$29.95**
Bruno's Special (Medium) Une création moyenne de Bruno mélangeant pepperoni, salami et saucisse, garnie de champignons savoureux, d'oignons croqu...	**$21.95**
Bruno's Special (Large) Pepperoni, salami, sausage, mushrooms, onions, green bell peppers.	**$25.95**

ITEM	PRICE
Bruno's Special (X-Large) Pepperoni, salami, sausage, mushrooms, onions, green bell peppers.	**$32.75**
Rebel Roaster (Medium) Chicken, garlic, fresh basil, red pepper, parmesan.	**$21.75**
Rebel Roaster (Large) Une généreuse portion de poulet rôti agrémenté d'ail parfumé, de basilic frais et de poivrons rouges croquants, le tout...	**$23.95**
Rebel Roaster (X-Large) Chicken, garlic, fresh basil, red pepper, parmesan.	**$29.95**
Portofino Special (Medium) Chicken, basil, with mozzarella, parmesan and feta cheese.	**$21.75**
Portofino Special (Large) Chicken, basil, with mozzarella, parmesan and feta cheese.	**$23.95**
Portofino Special (X-Large) Poulet tendre agrémenté de basilic frais, enveloppé de mozzarella fondante, parmesan savoureux et feta crémeuse.	**$29.95**
Popeye - Vegetarian (Medium) Base pesto onctueuse, généreuse en éclats d'épinards frais et relevée d'une touche d'ail, avant d'être parsemée de morce...	**$21.75**
Popeye - Vegetarian (Large) Une généreuse pizza végétarienne garnie d'une savoureuse sauce pesto rehaussée de jeunes épinards frais, d'ail parfumé e...	**$23.95**
Popeye - Vegetarian (X-Large) Pesto sauce with spinach, garlic, feta cheese.	**$29.95**
Sicilian Special -Vegetarian (Medium) Pesto sauce, roasted garlic, sun-dried tomatoes, gorgonzola cheese.	**$22.25**
Sicilian Special -Vegetarian (Large) Pesto sauce, roasted garlic, sun-dried tomatoes, gorgonzola cheese.	**$22.85**
Sicilian Special -Vegetarian (X-Large) Pesto vibrant, ail rôti, tomates séchées au soleil, fromage gorgonzola fondant.	**$29.35**
Hawaiian Star (Medium) Ham, pineapple, Canadian bacons.	**$20.00**
Hawaiian Star (Large) Ham, pineapple, Canadian bacons.	**$23.00**
Hawaiian Star (X-Large) Ham, pineapple, Canadian bacons.	**$28.95**
Meat Special (Medium) Une généreuse portion de pepperoni, salami, saucisses, bacon canadien, et jambon se rejoignent pour un plaisir bien char...	**$21.95**
Meat Special (Large) Une création généreuse de charcuterie avec pepperoni, salami, saucisse, bacon canadien et jambon.	**$25.95**
Meat Special (X-Large) Un généreux assortiment de viandes savoureuses avec du pepperoni, du salami, de la saucisse parfumée, du bacon canadien...	**$32.75**

Pasta Fresco

ITEM	PRICE
Linguine with Roasted Eggplant - Vegetarian Marinara with fresh herbs.	**$14.95**
Sun-Dried Tomato Pesto Rigatoni Portabella mushrooms, swiss chard, green onion, ricotta cheese.	**$14.00**
Angel Hair Alla Paisano Vegetarian Angel hair pasta tossed with extra virgin olive oil, sun-dried and roma tomatoes, garlic, fresh basil, pine nuts and a t...	**$12.00**

ITEM	PRICE
Fusilli Florentine Vegetarian Fusilli enrobé de jeunes épinards, ricotta onctueuse, champignons sautés, ail parfumé, tomates juteuses, et parmesan râp...	**$13.95**
Pollo Alla Bayou Cajun spiced chicken, Cajun sausage and tomatoes, tossed with penne pasta in a spicy tomato cream sauce.	**$15.00**
Farfalle with Chardonnay Cream Sauce Italian sausage, portabella mushrooms, green onions and garlic in a chardonnay cream sauce.	**$13.25**
Linguine with Clams Whole and chopped clams, shallots, tomatoes, garlic and parsley in a chardonnay wine sauce.	**$13.95**
Gnocchi	**$14.95**
Pasta Puttanesca Fettuccine enveloppé dans une sauce marinara riche, agrémenté de tomates roma fraîches, olives de Kalamata, câpres, anch...	**$12.50**
San Francisco Special Fettuccine mélangé avec crevettes de la baie, blanc de poulet, tomates séchées au soleil et épinards frais, le tout napp...	**$14.95**
Bruno S Homemade Meat Lasagna Layered with Italian sausage, ground beef, spinach and egg pasta topped with four cheeses and bolognese sauce.	**$14.95**
Chicken Fettuccine Alfredo Cream sauce with grilled chicken and herbs.	**$14.95**
Panzotti Veneziana Jumbo ravioli filled with Romano cheese served in a rich cream sauce garnished with walnuts.	**$14.95**
Farfalle with Chardonnay Cream Sauce (Pasta Fresco) Saucisse italienne, champignons portobello, oignons verts et ail nageant dans une sauce crémeuse au chardonnay.	**$13.25**
Spaghetti Bolognese Homemade meat sauce with meatball.	**$12.50**
Tortellini Alla Pisa Sautéed prosciutto, onion, mushrooms, garlic and spices in a dark cream sauce.	**$14.95**
Ravioli Choices of sauces: pesto, marinara, alfredo.	**$14.95**

Dessert

ITEM	PRICE
Homemade Tiramisu Délicieuses couches de biscuits à la cuillère imprégnés de café espresso, entrelacées de mascarpone crémeux et de crème....	**$6.25**
Espresso Brownie Sundae Brownie moelleux aux noix et parfumé à l'espresso, accompagné de crème glacée à la vanille et nappé de fudge chaud.	**$6.25**
New York Cheesecake Une texture onctueuse et crémeuse repose sur une croûte de biscuits Graham saupoudrés de cannelle. Le tout est parachevé...	**$6.25**
Chocolate Fudge Cake Triple layers of moist, dense, rich chocolate cake frosted with a creamy chocolate fudge frosting, garnished with milk c...	**$6.25**
Chocolate Mousse Rich chocolate mousse in a chocolate cookie crust. Topped with real whip cream.	**$6.25**
Apple Torte Fresh apples combined with cinnamon and brown sugar, baked in a buttery, shortbread crust. Served warm with vanilla ice...	**$6.25**

Specials

ITEM	PRICE

Thursday Night Special **$40.95**

Un généreux plateau de raviolis nappés de sauce marinara, accompagné d'une portion familiale de spaghetti et boulettes d...