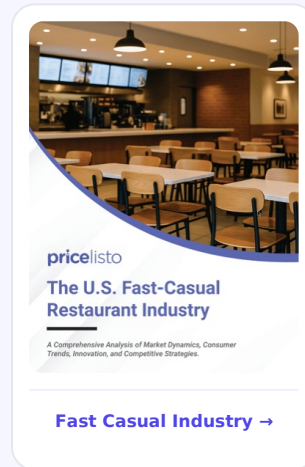




Cafe Napoli

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizer

ITEM	PRICE
Arancini Del giorno.	\$11.00
Toasted Ravioli Served with our homemade tomato sauce.	\$11.00
Shrimp Limon Crevettes envelopées de pancetta, nappées d'une sauce limoncello relevée.	\$15.00
Eggplant Parmesan Tranches d'aubergines tendres, recouvertes d'une sauce tomate riche et garnies de fromage mozzarella fondu.	\$11.00
Calamari Faux	\$14.00
Meatballs Homemade veal and beef meatballs in tomato sauce.	\$12.00

Insalata

ITEM	PRICE
Stack Salad Empilade de tomates mûres, aubergines frites, mozzarella crémeuse, poivrons rôtis, basilic frais et un filet de glaçage...	\$15.00
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes avec des croûtons de ciabatta et du parmigiano râpé.	\$10.00
Beet Salad Golden beets, basil pesto, burrata cheese, blood orange vinaigrette.	\$11.00
Della Casa Un mélange de légumes frais, rehaussé de fromage parmigiano et d'oignons, le tout délicatement enrobé de notre vinaigret...	\$6.00
St. Louis Salad Iceberg, provel, pimento, artichoke, pepperoni, onion, sweet Italian vinaigrette.	\$11.00

Pasta

ITEM	PRICE
Linguine Vongole White wine, chopped clams, littleneck clams.	\$22.00
Garganelli Pâtes garganelli avec saucisse italienne et sauce crémeuse au pesto.	\$22.00
Ricotta Gnocchi Gnocchi de Ricotta roulé dans une sauce tomate savoureuse, couronné de mozzarella fondante et agrémenté de feuilles de r...	\$20.00
Zucca Sauce tomate crémeuse épicée, agrémentée de pétoncles de baie et de crevettes.	\$32.00
Tagliatelle Bolognese Traditional meat sauce.	\$22.00

Pollo

ITEM	PRICE
Parmigiana Un filet doré dans une chapelure légère, doucement sauté, nappé de sauce tomate fraîche et gratiné sous une couche fonda...	\$21.00

ITEM	PRICE
Marsala Champignons sauvages sautés accompagnés d'oignons caramélisés et de poivrons rouges, mijotés dans une sauce au vin marsa...	\$21.00

Piccata Sautéed wild mushrooms and capers in a white wine, lemon-butter sauce.	\$21.00
--	----------------

Vitello

ITEM	PRICE
Parmigiana (Vitello) Faux filet de veau enrobé délicatement de chapelure, saisi à la poêle, nappé d'une sauce tomate savoureuse et gratiné av...	\$26.00

Marsala (Vitello) Sautéed wild mushrooms, caramelized onions and bell peppers in a marsala wine sauce.	\$26.00
--	----------------

Piccata (Vitello) Sautéed wild mushrooms and capers in a white wine, lemon-butter sauce.	\$26.00
--	----------------

Carne

ITEM	PRICE
Filet Mignon Un tendre morceau de filet mignon de 8 oz, taillé en son centre.	\$43.00

Ribeye false	\$50.00
------------------------	----------------

New York Strip Un juteux steak de bœuf de 14 oz, découpé au centre pour une tendreté et une saveur optimale.	\$50.00
--	----------------

Pesce

ITEM	PRICE
Salmon Char grilled, spinach, lemon caper sauce.	\$34.00

Seabass false	\$46.00
-------------------------	----------------

Shrimp & Lobster Scampi Un mélange délicat de crevettes et de homard grillés à la perfection, agrémenté d'une sauce aux citrons et câpres qui re...	\$36.00
---	----------------