★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Cafe Napoli

Cafe Napoli

Menu Prices — October 24, 2026

Cafe Napoli menu with prices in United States, updated October 2019: 28 items across 7 categories, prices from $6.00 to $50.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Cafe Napoli Menu with Prices (United States)

Cafe Napoli menu with prices in United States, updated October 2019: 28 items across 7 categories, prices from $6.00 to $50.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/cafe-napoli

Menu categories: Appetizer · Insalata · Pasta · Pollo · Vitello · Carne · Pesce

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**
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 16 oz. delmonico.	**$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 Chef preparation.	**$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**