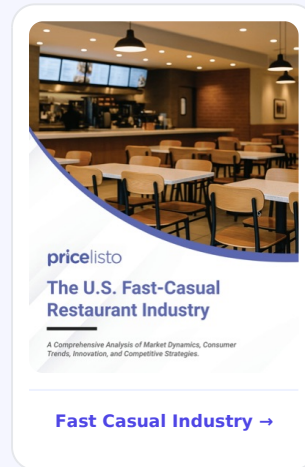




Cane Rosso

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Chessy Garlic Bread Focaccia toast, roasted garlic butter, lots of cheese, tomato sauce dip	\$10.50
Fried Nuggz Bouchées de mozzarella croustillantes, parfumées aux herbes italiennes, accompagnées d'une sauce tomate onctueuse.	\$11.55
Crispy Brussels Choux de Bruxelles croustillants associés à de la ricotta crémeuse, agrémentés de petits poivrons sweet drop et de morc...	\$13.65
Meatballs Ground chuck and pork, Italian herbs, tomato sauce, cheese	\$14.70
Mac and Cheese Mornay sauce, melty cheese, parsley, crispy garlic breadcrumbs - Rick Roll It: Add bacon marmalade and white truffle oil...	\$12.60
Caprese Tomatoes, fresh mozzarella, basil, pesto, balsamic reduction, olive oil, sea salt	\$12.60
Cast Iron Spinach Dip Préparée dans une poêle en fonte, cette trempette combine une sauce Mornay crémeuse avec des artichauts rôtis en dés. Ac...	\$12.60
Artichokes Classique Crispy fried artichokes, parmesan, parsley, calabrian chile aioli	\$10.50
Burrata and Cherries Burrata, balsamic cherries, focaccia toast, fried basil	\$14.70
Angioletti Fried dough, parmesan, marinara	\$9.45
Focaccia Fresh wood-fired bread, sea salt, rosemary, olive oil	\$9.45

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad Cœurs de romaine croquants garnis d'une généreuse poignée de parmesan, accompagnés de croûtons à l'ail parfumés.	\$9.45
Capra Salad Un mélange de feuilles de salade fraîches, agrémenté de tomates mûres, de cerises séchées sucrées, de fromage de chèvre...	\$11.55
House Salad Mixed greens, tomato, red onion, cucumber, parmesan, red wine vinaigrette	\$9.45

Sandwiches

ITEM	PRICE
Chicken Parm Sandwich Crispy chicken, mozzarella, tomato sauce, parmesan, calabrian chile aioli, arugula	\$15.75
Meatball Sandwich Meatballs, provolone, tomato sauce, roasted peppers, onions, pesto	\$15.75
Honey Bastard Dog Un généreux hot-dog d'un demi-livre, niché dans un pain artisanal, est garni de mozzarella fraîche, de soppressata épicé...	\$15.75
Classic Dog Foot long 1/2 pound hot dog on housemade bread with mustard and relish	\$15.75

Pasta

ITEM	PRICE
Fusilli Alla Vodka Sausage, vodka sauce, roasted red peppers, caramelized onions, garlic breadcrumbs	\$16.80
Truffle Carbonara Fettuccine, cracked pepper, bacon, truffle cream, garlic, breadcrumbs, egg yolk	\$17.85
Chicken Fettuccini Alfredo Chicken, mornay sauce, lots of parmesan, breadcrumbs, cracked pepper	\$16.80
Spicy Chicken Penne Penne associé à du poulet tendre, enveloppé dans une crème aux piments Calabrais. Accompagné de feuilles d'épinards fraî...	\$17.85
Classic Spaghetti and Meatballs Spaghetti enrobé d'une sauce tomate maison, accompagné de trois savoureuses boulettes de viande, parsemé de parmesan fra...	\$15.75
Baked Penne Bolo All day beef bolognese, melty cheese, parmesan	\$16.80
Chicken Parmesan Spaghetti Crispy chicken, tomato sauce, mozzarella	\$16.80
Jalapeño Pesto Chicken Fettuccini Alfredo Jalapeño pesto mornay sauce, chicken, breadcrumbs, cracked pepper	\$17.85
Fettuccini Alfredo Fettuccine nappées d'une sauce Mornay crémeuse, garnies généreusement de parmesan râpé, parsemées de miettes de pain gri...	\$12.60
Spaghetti and Marinara Tomato sauce, parmesan	\$12.60

Pizza of the Month

ITEM	PRICE
The Misti Mozzarella, salami, red onion, arugula, balsamic reduction	\$19.95

Pizza - Build Your Own

ITEM	PRICE
Build Your Own Pizza Start with a MARGHERITA and add up to 3 toppings (but no more than 3 toppings; Trust us—it's for your own good!)	\$15.75

Pizza - Reds

ITEM	PRICE
Roni One Tomato sauce, housemade mozzarella, pepperoni, bacon marmalade	\$19.95
Margherita Sauce tomate onctueuse, mozzarella fraîchement préparée sur place, filet d'huile d'olive de qualité.	\$15.75
Billy Ray Valentine Sauce vodka crémeuse, mozzarella préparée sur place, bacon fumé croustillant, confiture au bacon, et délicieux petits po...	\$19.95
Emma Italian sausage, tomato sauce, housemade mozzarella	\$17.85
Zoli Tomato sauce, housemade mozzarella, Italian sausage, hot soppressata	\$18.90

ITEM	PRICE
Cane Rosso Tomato sauce, housemade mozzarella, Italian sausage, roasted peppers, caramelized onions	\$18.90
Jabroni Une base de sauce tomate accueille notre mozzarella faite maison. Des tranches généreuses de pepperoni viennent se poser...	\$18.90
Johnny Utah Tomato sauce, smoked mozzarella, housemade mozzarella, provolone, meatballs, roasted peppers, caramelized onions	\$18.90
Ella Hot soppressata, tomato sauce, housemade mozzarella	\$17.85
Straight Fire Calabrian chile béchamel, housemade mozzarella, hot soppressata, fresh jalapeños, mushrooms	\$19.95
Pizza - Whites	

ITEM	PRICE
Honey Bastard Housemade mozzarella, hot soppressata, bacon marmalade, habanero honey	\$21.00
Truff Daddy Une base de mascarpone à la truffe accompagne une généreuse couche de mozzarella faite maison. Des tranches fines de pro...	\$18.90
CBF Fauxmozzarella fumée, mozzarella artisanale, poulet rôti, bacon croustillant, pesto de la ferme.	\$18.90
La Flama Blanca Housemade mozzarella, ricotta, garlic, crushed red pepper	\$17.85
Prosciutto and Arugula Housemade mozzarella, garlic, dressed arugula, shaved prosciutto, shaved parmesan	\$18.90
PBR Housemade mozzarella, pepperoni, smoked brisket, roasted onions, pickled jalapeños, bbq sauce	\$21.00
The Betty Une création alliant mozzarella fraîche faite maison avec du ricotta doux, enrichie d'une sauce bolognaise pleine de sav...	\$19.95
Voodoo Mama Juju Housemade mozzarella, spinach, mushrooms, zucchini, roasted peppers, red pepper pesto	\$18.90
Honey Badger Housemade mozzarella, hot soppressata, habanero honey	\$18.90
Delia Housemade mozzarella, bacon marmalade, grape tomatoes, arugula	\$18.90

Desserts	
ITEM	PRICE
Ladybird Dessert pizza with vanilla mascarpone, nutella, cookie butter, crushed biscoff cookies, powdered sugar	\$13.65
Tiramisu "Brick" Mascarpone onctueux, biscuits savoardi imprégnés de café corsé, un saupoudrage généreux de cacao.	\$12.60
S'mores Calzone Un calzone farci de pépites de chocolat et de guimauves fondantes, rehaussé d'une touche de sucre caramélisé pour une ex...	\$10.50
Small Ladybird 10" version of the Ladybird	\$10.50
The Edgar Dessert pizza with vanilla mascarpone, nutella, toasted marshmallows, powdered sugar	\$13.65

ITEM	PRICE
Small Edgar 10" version of The Edgar	\$10.50
Kids Menu	
ITEM	PRICE
Kids Fried Mozzarella false	\$6.30
Small Pepperoni Pizza Pepperoni, tomato sauce, mozzarella	\$7.35
Small Cheese Pizza Tomato sauce, mozzarella	\$5.25
Kids Pasta Spaghetti with butter, parmesan, and/or tomato sauce	\$6.30
Small Sausage Pizza Sausage, tomato sauce, mozzarella	\$7.35
Sides	
ITEM	PRICE
Side Ranch false	\$1.05
Side Marinara false	\$1.05
Cocktails	
ITEM	PRICE
Frosé Strawberry, rosé, lemon	\$8.40
Spiked Sangria Rum, lambrusco, champagne, lemon, chai syrup	\$9.45
Espresso Martini New Amsterdam vodka, RumChata, espresso, simple syrup	\$12.60
Limoncello Margarita Tequila El Jimador blanco se marie avec du limoncello, du Cointreau et une touche de lime pour un mélange rafraîchissant...	\$10.50
Barrel-Aged Old Fashioned Old Forester bourbon, bitters, orange, hot honey	\$12.60
Blanco Niño Mule Tres Agaves blanco tequila, Ancho Reyes Verde, desert pear, lime, ginger beer	\$12.60
London Spritz Fords gin, grapefruit, lime, simple syrup, prosecco	\$9.45
Negroni Fords gin, campari, sweet vermouth	\$12.60
The Wooderson Mule Un mélange audacieux de bourbon Lockwood, purée de pêche juteuse, un zeste de citron acidulé, et une touche de bière au...	\$11.55
I'm Your Huckleberry Une infusion vivifiante de vodka New Amsterdam accompagne subtilement Chambord, relevée par des notes de mûre, pamplemou...	\$9.45

ITEM	PRICE
Pomegranate Mule New Amsterdam vodka, pomegranate, raspberry, hibiscus, elderflower, lime, ginger beer	\$11.55
Espresso Manhattan Old Forester bourbon, espresso, vermouth, fernet	\$13.65
Gold Rush Old Forester bourbon, lemon, hot honey	\$9.45
Dragon Fruit Spritz Un éclat de vodka New Amsterdam se mêle aux saveurs exotiques du fruit du dragon et de la lime fraîche, équilibré par la...	\$10.50
Classico Spritz Aperol, lemon, simple syrup, soda	\$9.45
Draft Beer	

ITEM	PRICE
Manhattan Project Half Life Hazy IPA	\$8.40
Peroni Nastro Asurro Italian Pale Lager	\$7.35
BrewDog Elvis Juice Grapefruit IPA	\$8.40
Miller Lite false	\$6.30
Blue Moon false	\$7.35
Dos XX Mexican Lager	\$7.35
Sam Adams Oktoberfest Märzen	\$7.35
Shiner Bock Dark Lager	\$6.30
Community Mosaic IPA false	\$7.35
Manhattan Project Necessary Evil Pilsner	\$7.35
Oak Highlands Vanilla Porter Vanilla Porter	\$9.45
Peticolas Velvet Hammer Imperial Red Ale	\$8.40
Rollertown The Big German Kölsch	\$7.35
Trinity Cider CideBoob false	\$8.40

Bottle & Can Beer	
ITEM	PRICE
Bishop Crackberry Cider Cidre aux arômes de canneberge et de mûre.	\$6.30

ITEM	PRICE
Austin Eastciders Original Dry Cider Dry Apple Cider	\$6.30
Manhattan Project Fallout Hefeweizen	\$6.30
Texas Ale Project Pantera Golden Ale	\$6.30
Deep Ellum Dallas Blonde false	\$6.30
Lakewood Temptress Imperial Milk Stout	\$9.45
Lone Star The National Beer of Texas!, Lager	\$5.25
Rahr and Sons Texas Red Amber Ale	\$6.30
Yuengling Lager	\$6.30

Wine by the Glass

ITEM	PRICE
Sea Sun by Caymus Pinot Noir (Glass) false	\$5.25
Avissi Prosecco (Glass) false	\$5.25
Seaglass Cabernet Sauvignon (Glass) Paso Robles, California	\$5.25
Bieler Pere and Fils Rosé (Glass) Coteaux d’Aix-en-Provence, France	\$5.25
Bouvet-Ladubay Excellence Sparkling Brut Rosé (Glass) Loire Valley, France	\$5.25
Torresella Pinot Grigio (Glass) Vin délicat originaire de la région de la Vénétie en Italie, idéal pour accompagner votre repas.	\$4.20
Caymus Conundrum White Blend (Glass) Napa Valley, California	\$5.25
Yealands Sauvignon Blanc (Glass) Marlborough, New Zealand	\$4.75
Diora Chardonnay (Glass) Monterey, California	\$5.25
Sonoma Cutrer Chardonnay (Glass) Sonoma, California	\$7.90
Stracalli Chianti (Glass) false	\$4.75
Coppola Diamond Collection Merlot (Glass) Vin du sud de la Californie, ce Merlot séduisant se distingue par ses notes de fruits rouges et son allure veloutée.	\$4.75
Daou Pessimist Petit Sirah/Zinfandel/Syrah Red Blend (Glass) Paso Robles, California	\$7.35

Wine by the Bottle

ITEM	PRICE
Daou Pessimist Petit Sirah/Zinfandel/Syrah Red Blend (Bottle) Paso Robles, California	\$28.35
Stracalli Chianti (Bottle) Tuscany, Italy	\$17.85
Bieler Pere and Fils Rosé (Bottle) false	\$22.05
Torresella Pinot Grigio (Bottle) Veneto, Italy	\$16.80
Sea Sun by Caymus Pinot Noir (Bottle) Monterey, California	\$19.95
Coppola Diamond Collection Merlot (Bottle) Ventura, California	\$17.85
Seaglass Cabernet Sauvignon (Bottle) Paso Robles, California	\$21.00
Avissi Prosecco (Bottle) false	\$20.50
Bouvet-Ladubay Excellence Sparkling Brut Rosé (Bottle) Un rosé pétillant de la Loire, France, aux arômes délicats et bulles raffinées, parfait pour les moments spéciaux.	\$21.00
Caymus Conundrum White Blend (Bottle) Napa Valley, California	\$19.95
Yealands Sauvignon Blanc (Bottle) Marlborough, New Zealand	\$18.90
Diora Chardonnay (Bottle) Monterey, California	\$22.05
Sonoma Cutrer Chardonnay (Bottle) false	\$31.00