★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Fratelli's Ristorante

Fratelli's Ristorante

Menu Prices — October 24, 2026

Fratelli's Ristorante menu with prices in United States, updated September 2021: 84 items across 8 categories, prices from $9.60 to $50.40.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Fratelli's Ristorante Menu with Prices (United States)

Fratelli's Ristorante menu with prices in United States, updated September 2021: 84 items across 8 categories, prices from $9.60 to $50.40. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/fratellis-ristorante

Menu categories: Neapolitan Stone Oven Pizza · Pastas · Appetizers · Soups · Salads · Specialità Della Casa · Fratelli's Dessert Menu · Pasta

Neapolitan Stone Oven Pizza

ITEM	PRICE
Pepperoni Pizza Une pizza traditionnelle garnie de pepperoni épicé, nappée généreusement de mozzarella fondante, reposant sur une sauce...	**$16.80**
Pizza Fratelli Italian sausage, prosciutto, olives, green peppers, mushrooms with mozzarella and tomato sauce.	**$19.20**
Margherita Une recette simple mais savoureuse avec des tomates mûres, du fromage mozzarella fondant, et du basilic frais parsemé.	**$16.80**
Pizza Americana Salami and Italian sausage, red peppers, spinach, onions with parmesan, mozzarella and tomato sauce.	**$18.00**

Pastas

ITEM	PRICE
Spaghetti and Meatball Bolognese Savourez des pâtes spaghetti nappées d'une sauce bolognaise maison riche en tomates et viande juteuse.	**$20.40**
Kathy Ruiz's Pasta Penne pasta tossed with 1330 sausage, grilled chicken, tomatoes, shallots, roasted jalapeno peppers and crema Rosa.	**$21.60**
Lasagna Pasta layered with bolognese sauce, ricotta, basil, mozzarella and tomato sauce.	**$21.60**
Pasta Carbonara Bucatini accompagnés de pancetta savoureuse, relevés par du poivre noir et enrichis de parmesan crémeux et de pecorino r...	**$21.60**
Linguine Pescatore Bianca Une généreuse assiette de linguine agrémentée de palourdes, moules, crevettes et calamars, nappée d'une sauce au beurre...	**$25.20**
Chicken Cannelloni Pasta sheets filled with chicken and spinach, served with crema Rosa.	**$19.20**
Fettuccini Alfredo Fettuccini pasta with basil, parmesan cheese, and cream sauce	**$19.20**
Pasta Primavera Garden peas, mushrooms, snow peas, asparagus, green onion, tomatoes, yellow squash, basil parmesan.	**$19.20**

Appetizers

ITEM	PRICE
Crispy Calamari and Shrimp Zucchini, green onions, fried lemon, fried basil, marinara, green beans and aglio e olio.	**$21.60**
Truffle Pasta Cappellini pasta ,white truffle butter.with parmesan cheese & truffle shavings	**$33.60**
Roasted Crab Cake and Corn Pudding Faux-filet de crabe rôti accompagné d'un pudding de maïs, rehaussé par des baies de poivre vert et nappé d'un onctueux v...	**$21.60**
Shrimp and Crab Marquis Mélange de crevettes et crabe avec tomate, basilic et coriandre, servi sur un lit d'avocat, accompagné d'une rémoulade e...	**$21.60**

ITEM	PRICE
Portabella Crepe Champignon portabella et ricotta enroulés dans une crêpe nappée de sauce au gorgonzola.	**$15.60**

Soups

ITEM	PRICE
Truffled Mushroom Bisque Ce velouté de champignons truffés commence par un mélange de champignons sautés lentement, caramélisés à point pour fair...	**$15.60**
Cioppino Italian American fisherman's stew. Seafood including shellfish in a white wine tomato sauce and seafood stock.	**$20.40**
Minestrone Fratelli Une savoureuse combinaison de légumes variés et de légumineuses, mêlée à des penne al dente, nage dans un bouillon de po...	**$14.40**

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad Romaine hearts, ciabatta toast and anchovy parmesan dressing.	**$14.40**
Bibb Salad Hydroponic bibb lettuce. pears,apples. citrus, avocados , toasted almonds, homemade vinaigrette dressing	**$16.80**
Wedge Salad Tranches croustillantes de bacon fumé au bois de pommier, miettes de fromage bleu, oignon rouge émincé et tomates ancien...	**$14.40**
Heirloom Beet Salad Fraîcheur de betteraves anciennes, agrémentée de fraises juteuses et de zestes d'agrumes éclatants. Accompagnée d'arugul...	**$14.40**
Poached Pear Salad Poires rouges pochées accompagnées de gorgonzola fondu, le tout rehaussé par une vinaigrette au xérès.	**$15.60**
House Salad Mixed greens, carrots, tomatoes, cucumbers, mushrooms, pepperoncini and our creamy Italian dressing.	**$9.60**

Specialità Della Casa

ITEM	PRICE
Pollo Piccata Filet de poulet sauté, accompagné d'artichauts tendres et de câpres, nappé d'une sauce au citron et au beurre. Servi ave...	**$26.40**
Redfish Filet de redfish grillé, agrémenté de chair de crabe géante, accompagné d'un risotto crémeux au parmesan et d'épinards s...	**$38.40**
Salmon Mostarda Grilled with spinach, seasonal vegetables, sun dried tomatoes and whole grain mustard sauce with spaghetti aglio e olio.	**$33.60**
Chicken Marquesa Faux-filet de poulet enrobé d'une chapelure de pacanes puis frit à la perfection. Couronné d'une sauce pesto onctueuse,...	**$26.40**
Eggplant Parmigiana Fried eggplant with layers of provolone, parmesan, tomato sauce, basil, sautéed spinach polenta.	**$22.80**
Weldon's Beef Tenderloin Grilled filet accompanied with gold Yukon potatoes, carrots and seasonal beans with roasted red peppers in a barolo sauc...	**$49.20**
Chilean Sea Bass Faux-filet de mer en croûte, délicatement saisi à la poêle, accompagné d'un risotto aux crevettes et au crabe, agrémenté...	**$50.40**

Fratelli's Dessert Menu

ITEM	PRICE
Meyer Lemon Tart Croûte sucrée garnie de meringue légèrement brûlée, sublimée par le zeste de citron confit et des framboises fraîches.	**$12.00**
Warm Chocolate Cake German coconut pecan icing, vanilla ice cream, topped with chocolate sauce.	**$12.00**
Tiramisu Layers of mascarpone, espresso soaked ladyfingers dusted with cinnamon and cocoa.	**$12.00**
Triple Layer Chocolate Cake Une somptueuse concoction de trois étages de gâteau au chocolat, ornée d'une ganache veloutée au chocolat.	**$12.00**
Coconut Meringue Pie Un fond de tarte croustillant garni d'une onctueuse crème de noix de coco, recouvert d'une meringue légère et dorée.	**$11.00**
Cannoli's Des coques de cannoli croustillantes garnies d'un mélange doux et crémeux de ricotta et de pépites de chocolat, saupoudr...	**$10.00**
Coffee Toffee Une délicieuse symphonie de crème au café, mousse mocha, et ganache au chocolat repose sur une croûte épicée aux pacanes...	**$13.00**
Creme Brulee A silky vanilla bean custard and a thin sugar crust topped with fresh fruit	**$12.00**

Neapolitan Stone Oven Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil.	**$16.80**
Pizza Fratelli Une savoureuse pizza garnie de saucisse italienne épicée, de prosciutto salé, d'olives noires, de poivrons verts croquan...	**$18.00**
Pepperoni Pizza Fausse.	**$15.60**
Pizza Americana Salami et saucisse italienne, agrémentées de poivrons rouges, épinards et oignons, le tout recouvert d'un mélange fondan...	**$16.80**

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti and Meatball Pasta Spaghetti enrobé dans une sauce tomate à la viande savoureuse.	**$15.60**
Kathy Ruiz's Pasta Poitrine de poulet grillée et saucisse texane épicée se rencontrent dans une danse avec tomates fraîches, ail, jalapenos...	**$16.80**
Lasagna Feuilles de pâtes entrelacées avec une bolognaise riche, crèmeuse ricotta, basilic frais, mozzarella fondante et une sau...	**$16.80**
Linguine Pescatore Bianco Seasonal shellfish over pasta with a white wine butter sauce.	**$21.60**
Pasta Primavera Snow peas, asparagus, mushrooms, green onion, tomatoes, yellow squash, garlic, basil, parmesan and cream sauce.	**$13.20**
Cannelloni Sheet pasta filled with chicken, spinach and crema Rosa.	**$16.80**
Black Linguini Linguini à l'encre de seiche préparé avec morceaux généreux de chair de crabe, tomates juteuses et feuille de céleri, le...	**$20.40**

Appetizers

ITEM	PRICE
Crispy Calamari Fines rondelles de calamars accompagnées de courgettes croquantes et de tendres oignons verts. Agrémenté de citron frit...	**$14.40**
Portabella Crepe Crêpe farcie aux portobellos et ricotta, nappée d'une sauce au gorgonzola crémeuse.	**$13.20**
Shrimp and Crab Marquis Tossed with tomato, basil and cilantro over avocado with cocktail and remoulade vinaigrette.	**$15.60**
Truffle Pasta Capellini pasta in a white truffle butter, with parmesan cheese and seasonal truffle shavings	**$25.20**

Soups

ITEM	PRICE
Minestrone Un mélange savoureux de légumes frais et de légumineuses, accompagnés de pâtes penne, mijote doucement dans un bouillon...	**$12.00**
Cioppino Seafood Italian American fisherman's stew. Shellfish, tomato, white wine and seafood stock.	**$16.80**
Truffled Mushroom	**$14.40**

Salads

ITEM	PRICE
Pear Salad Poires poêlées délicatement accompagnées de gorgonzola fondant sur un lit de jeunes épinards et roquette, le tout agréme...	**$14.40**
Wedge Salad Feuilles de laitue iceberg garnies de bacon croustillant fumé au pommier, miettes de fromage bleu, fines tranches d'oign...	**$14.40**
Tomatoes Caprese Tranches de tomates garnies de mozzarella fraîche et de feuilles de basilic, le tout arrosé d'huile d'olive extra vierge...	**$15.60**
Caesar Romaine Hearts Ciabatta toast, anchovy parmesan dressing.	**$10.80**
Heirloom Beet Salad Strawberries, citrus, arugula, goat cheese.	**$13.20**

Specialità Della Casa

ITEM	PRICE
Chicken Parmesan Chicken breaded, deep fried with melted mozzarella, and fresh marinara, served with pasta marinara.	**$18.00**
Fettuccini Alfredo Fettuccine avec une sauce crémeuse au parmesan et basilic.	**$16.80**
Pollo Picatta Breast of chicken, capers, artichokes, lemon butter wine sauce, grilled vegetables and spaghetti aglio e olio.	**$19.20**
Grilled Chicken Ciabatta Sandwich Grilled chicken on melted provolone, portobello mushrooms, roasted red pepper and watercress. Served with house salad OR...	**$16.80**
Berry and Chicken Salad Filet de poulet grillé sur un lit de jeunes pousses variées, accompagné de fruits de saison et arrosé de notre vinaigret...	**$16.80**

ITEM	PRICE
Roasted Rosemary Half Chicken Demi-poulet rôti aux herbes aromatiques, accompagné de légumes frais du jour et purée de pommes de terre, le tout sublim...	**$19.20**
Salmon Salad Sesame crusted salmon, heirloom lettuce, honey dew, cantaloupe, grilled shrimp, ginger lime vinaigrette.	**$22.80**
Pollo Marsala Faux filet de poulet, champignons sautés baignés dans une sauce Marsala, accompagné d'un flan aux épinards.	**$19.20**
Roasted Crab Cake and Corn Pudding Croquette de crabe rôtie accompagnée d'un pudding de maïs, sublimée par une vinaigrette onctueuse au piment et poivre ve...	**$20.40**
Red Fish Grilled Red fish, served with sautéed spinach and parmesan risotto topped with a lemon butter sauce	**$25.20**
Eggplant Parmigiana Fried eggplant with layers of provolone, parmesan, tomato sauce, basil and polenta and sautéed spinach.	**$16.80**
Trout Almondine Truite fraîche en croûte d'amandes, garnie de crevettes, artichauts, câpres et tomates séchées au soleil, le tout nappé...	**$22.80**

Fratelli's Dessert Menu

ITEM	PRICE
Meyer Lemon Tart Sugar crust, torched meringue, candied lemon zest and raspberries.	**$12.00**
Coconut Meringue Pie Traditional meringue pie with a silky coconut filling.	**$12.00**
Triple Layer Chocolate Cake Trois étages de gâteau au chocolat agrémentés d'une somptueuse ganache au chocolat.	**$12.00**
Cannoli's Crispy fresh cannoli shells filled with our sweet creamy filling of ricotta and chocolate chips, topped with toasted pis...	**$10.00**
Warm Chocolate Cake German coconut pecan icing, vanilla ice cream, topped with chocolate sauce.	**$12.00**
Tiramisu Layers of mascarpone, espresso soaked ladyfingers dusted with cinnamon and cocoa.	**$12.00**
Coffee Toffee Café Toffee: Une symphonie de crème au café et de mousse au mocha repose sur une croûte de pacanes épicées. Le tout est...	**$13.00**
Creme Brulee Une crème veloutée infusée de gousses de vanille, parée d'une fine couche de sucre caramélisé, garnie de fruits frais.	**$12.00**