



Fratelli's Ristorante

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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

Soups

ITEM	PRICE
------	-------

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

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

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

Fratelli's Dessert Menu	
ITEM	PRICE
Meyer Lemon Tart	\$12.00
Croûte sucrée garnie de meringue légèrement brûlée, sublimée par le zeste de citron confit et des framboises fraîches.	
Warm Chocolate Cake	\$12.00
German coconut pecan icing, vanilla ice cream, topped with chocolate sauce.	
Tiramisu	\$12.00
Layers of mascarpone, espresso soaked ladyfingers dusted with cinnamon and cocoa.	

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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	
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	
Pear Salad Poires poêlées délicatement accompagnées de gorgonzola fondant sur un lit de jeunes épinards et roquette, le tout agrème...	\$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	
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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$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