★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Gemelli

Gemelli

Menu Prices — October 24, 2026

Gemelli menu with prices in United States, updated November 2019: 47 items across 7 categories, prices from $6.00 to $80.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Gemelli Menu with Prices (United States)

Gemelli menu with prices in United States, updated November 2019: 47 items across 7 categories, prices from $6.00 to $80.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/gemelli

Menu categories: Smalls (Brunch) · Sides (Brunch) · Mains (Brunch) · Mains (Dinner) · Tramezzino · soups · Pasta

Smalls (Brunch)

ITEM	PRICE
Ricotta Fruits juteux arrosés de miel doré, servies avec une généreuse portion de ricotta crémeuse.	**$8.00**
Bread Basket Warm multigrain, butter, jam.	**$8.00**
Zeppole Beignets classiques, saupoudrés de sucre en poudre.	**$8.00**
Fruit Salad Une combinaison rafraîchissante de fruits de saison, habillés légèrement avec un filet de jus de citron frais. Des morce...	**$8.00**

Sides (Brunch)

ITEM	PRICE
Creamy Polenta Polenta douce et onctueuse, enrichie de beurre velouté et relevée par des copeaux de Parmesan parfumé.	**$6.00**
Sausage Italian or vegetarian.	**$6.00**
Pancetta Faux.	**$6.00**
Fingerling Potatoes Cast iron roasted.	**$6.00**

Mains (Brunch)

ITEM	PRICE
Biscuits & Gravy Biscuits fraîchement cuits, nappés d'une généreuse sauce au poivre confectionnée maison, accompagnés de notre saucisse i...	**$16.00**
Egg Sandwich Servi sur un pain kaiser moelleux, cet œuf fermier se marie parfaitement avec le mozzarella fondant, les tranches de tom...	**$10.00**
Egg Any Style	**$14.00**
Veggie Scramble Eggs, provolone, mushrooms, onions, red peppers, spinach, garlic toast	**$12.00**
Creamy Polenta (Mains (Brunch)) Légumes sautés, tomate grillée. Oeuf en supplément.	**$12.00**
Italian 'French' Toast Battered bread, maple syrup, fresh fruit, cannoli cream.	**$14.00**
Ricotta Pancakes Petites crêpes légères à la ricotta garnies de baies fraîches et accompagnées d'un sirop artisanal de Laurel and Ash Far...	**$14.00**
Steak and Eggs Ribeye coupé à la main accompagné de pommes de terre rissolées et d'une salade croquante.	**$28.00**

ITEM	PRICE
Florentine Omelette Omelette légère garnie d'épinards frais et de fromage provolone fondu.	**$14.00**

Mains (Dinner)

ITEM	PRICE
Chicken Parmesan Escalope de poulet croustillante, recouverte de sauce tomate mijotée, servie avec des pâtes à la texture parfaite.	**$20.00**
Eggplant Parmesan Tranches d'aubergines frites, servies sur un lit de pâtes nappées de sauce marinara.	**$20.00**
Grilled Porkchops Côtes de porc grillées accompagnées de chou kale noir biologique et haricots blancs à l'italienne.	**$23.00**
Handcut Aged Ribeye Un ribeye vieilli, découpé à la main, savoureusement épicé, grillé avec soin sur feu de bois.	**$28.00**
Hunter's Half Chicken Poulet demi-cuit généreusement accompagné de piments calabrais pour une touche épicée, surmonté d'une salade de persil f...	**$22.00**
Whole Grilled Branzino Infusé de beurre aux herbes et au citron, ce branzino entier est grillé à la perfection. Servi avec des tomates rôties p...	**$24.00**
Sunday Supper salad, pasta of the day, cannoli (available everyday)	**$19.00**
Pasta Tasting Un choix de quatre créations de pâtes, conçu pour deux personnes.	**$80.00**

Tramezzino

ITEM	PRICE
Eggplant parmigiana sandwich Tranches d'aubergines croustillantes, soigneusement panées et dorées, étagées avec du fromage fondant et une généreuse s...	**$13.00**
Eggplant Meatballs Faites maison, ces polpettes d’aubergines mélangent tendrement la chair d’aubergine rôtie à l'ail avec du parmesan affin...	**$14.00**
Chicken Parm Sandwich Faux filet pané golden surmonté de mozzarella fondante et de sauce tomate maison, lové entre un pain croustillant. Basil...	**$14.00**
Meatball Sandwich Une généreuse boule de viande artisanale, mijotée lentement dans une sauce tomate parfumée, est nichée dans une baguette...	**$14.00**
Italiano Sandwich	**$15.00**

soups

ITEM	PRICE
chicken noodle soup cup **Soupe au poulet et nouilles** Un classique réconfortant préparé avec soin : ce bouillon riche et savoureux est infus...	**$6.00**
chicken noodle bowl Un bol de poulet aux nouilles préparé avec soin, où des lanières de poulet tendres rencontrent des nouilles savoureuses....	**$12.00**
Sicilian Meatball cup	**$6.00**
Sicilian Meatball bowl De tendres boulettes de viande siciliennes mijotées dans une sauce tomate parfumée à l'ail et aux herbes, servies sur un...	**$12.00**
White bean & Kale cup	**$6.00**

ITEM	PRICE
White bean & Kale Bowl Un mélange de haricots blancs tendres et de chou frisé croquant, délicatement mijotés avec de l'ail rôti et un filet d'h...	**$12.00**
Butternut Squash cup	**$6.00**
Butternut Squash Bowl Cette salade de courge musquée rôtie est un voyage à travers l'automne. Les cubes de courge dorés au four se mêlent à de...	**$12.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Shrimp Rigatoni	**$16.00**
Spaghetti and Meatballs Une généreuse assiette de spaghetti nappée de notre marinara maison, accompagnée de boulettes de viande traditionnelles...	**$16.00**
Spaghetti & Eggplant Meatballs De tendres boulettes d’aubergines se fondent dans un lit de spaghetti al dente. L’aubergine grillée et légèrement épicée...	**$16.00**
Cacio e Pepe Spaghetti alla chitarra mariée à du pecorino râpé, parmigiano, beurre, et poivre noir fraîchement concassé.	**$14.00**
Pesto Rigatoni Rigatoni enrobé dans un pesto maison de basilic et de noix de cajou.	**$14.00**
Primavera malfadine, butternut squash, brussel sprouts	**$16.00**
White Clam Pasta Mafaldine garnie de palourdes délicates, mariée au parfum du vin blanc et à l'arôme subtil de l'ail.	**$16.00**
Ragu Mafaldine, nappé d'une sauce à la viande maison.	**$16.00**
Gnocchi Tendres gnocchis nappés d'une sauce crémeuse au beurre infusée de sauge et d'herbes.	**$16.00**