

pricelisto

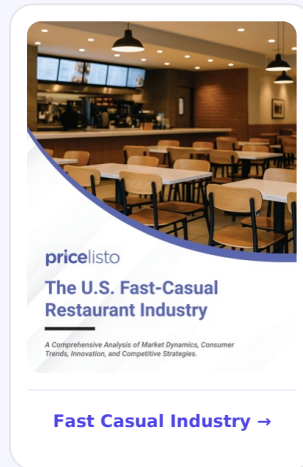
GEMELLI

- LA FAMIGLIA PRIMA -

Gemelli

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

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 false	\$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
Florentine Omelette Omelette légère garnie d'épinards frais et de fromage provolone fondu.	\$14.00

Mains (Dinner)

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

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

Tramezzino

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

soups

ITEM	PRICE
chicken noodle soup cup	\$6.00
Soupe au poulet et nouilles Un classique réconfortant préparé avec soin : ce bouillon riche et savoureux est infus...	
chicken noodle bowl	\$12.00
Un bol de poulet aux nouilles préparé avec soin, où des lanières de poulet tendres rencontrent des nouilles savoureuses....	
Sicilian Meatball cup	\$6.00
false	
Sicilian Meatball bowl	\$12.00
De tendres boulettes de viande sicilienne mijotées dans une sauce tomate parfumée à l'ail et aux herbes, servies sur un...	
White bean & Kale cup	\$6.00
White bean & Kale Bowl	\$12.00
Un mélange de haricots blancs tendres et de chou frisé croquant, délicatement mijotés avec de l'ail rôti et un filet d'h...	
Butternut Squash cup	\$6.00
false	
Butternut Squash Bowl	\$12.00
Cette salade de courge musquée rôtie est un voyage à travers l'automne. Les cubes de courge dorés au four se mêlent à de...	

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