★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Giancarlo's Sicilian Steakhouse

Giancarlo's Sicilian Steakhouse

Menu Prices — October 24, 2026

Giancarlo's Sicilian Steakhouse menu with prices in United States, updated October 2019: 56 items across 9 categories, prices from $5.90 to $69.60.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Giancarlo's Sicilian Steakhouse Menu with Prices (United States)

Giancarlo's Sicilian Steakhouse menu with prices in United States, updated October 2019: 56 items across 9 categories, prices from $5.90 to $69.60. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/giancarlos-sicilian-steakhouse

Menu categories: Top Menu Items · Appetizer Platters · Salad & Soup · Brick Oven Pizza · Pasta · Small Plates · Entrees · Steaks · Sides

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Tomato Basil Bisque Une soupe onctueuse préparée avec des tomates juteuses mijotées lentement, infusées d'un bouquet frais de basilic parfum...	**$6.90**
Margherita Bufala mozzarella fraîche, sauce tomate concassée, basilic.	**$13.90**
Crab Crusted Salmon Seared organic salmon, broiled crab crust, mashed potatoes, citrus beurre Blanc, crispy parsnips and sauteed spinach.	**$27.90**

Appetizer Platters

ITEM	PRICE
Caprese Antipasti Mozzarella di bufala fondante, parmigiano reggiano savoureux, prosciutto di Parma finement tranché, bruschetta de tomate...	**$16.90**
Calamari Fritti Tendres morceaux de calamars croustillants, accompagnés d'une onctueuse sauce à l'ail, d'un pomodoro acidulé et de quart...	**$15.90**
Sicilian Wings Ailes de poulet cuites au four, relevées d'un mélange d'ail, de parmigiano et d'herbes parfumées.	**$17.90**
Hummus Platter House made hummus, grilled pita, carrots, celery, cucumber, Kalamata olives, tomatoes and pepperoncini.	**$16.90**
Ahi Tuna Wasabi, arugula, cucumbers, capers, soy gastrique, pickled ginger and pickled red onion.	**$18.90**

Salad & Soup

ITEM	PRICE
Guacamole Salad Mixed greens, house made guacamole, black beans and corn salsa, manchego cheese, chipotle vinaigrette and crispy tortill...	**$13.90**
Tomato Basil Bisque (Salad & Soup) Cette soupe crémeuse marie tomates mûres et basilic frais dans une harmonie veloutée, mijotée avec soin pour révéler une...	**$6.90**
Kale Caesar Salad Jeunes feuilles de kale nappées de notre dressing César maison, accompagnées de pois chiches croustillants, tomates ceri...	**$11.90**
Carani Salad Roquette fraîche, fromage de chèvre fondant, tomates cerises juteuses, pignons de pin croquants grillés, le tout nappé d...	**$11.90**
Caesar Salad Romaine lettuce, house made Caesar dressing, Sicilian bread crumbs and shaved parmigiano.	**$9.80**
Santorini Salad Un méli-mélo de verdures hachées et de quinoa s'accompagne de notre hummus fait maison. Feta marinée et tomates ancienne...	**$13.90**

Brick Oven Pizza

ITEM	PRICE

Steak **$15.90**
Un steak grillé accompagné de mozzarella fondante et d'asiago audacieux. Des oignons caramélisés se mêlent aux arômes su...

Ali Babba **$14.90**
Une base de sauce tomate écrasée accueille le prosciutto di Parma, la mozzarella di bufala fraîche, et une touche de roq...

Bianco **$14.90**
Fresh bufala mozzarella, grivani garlic olive oil, marinated tomatoes, shaved red onion, basil.

Mushroom **$14.90**
Fresh bufala mozzarella, asiago, parmigiano, braised mushrooms, truffle oil.

Siena **$13.90**
Mozzarella, crumbled sausage, crushed tomato sauce, red pepper EVOO, roasted red peppers, ricotta.

Margherita (Brick Oven Pizza) **$13.90**
Mozzarella de bufala fondante, sauce tomate généreusement écrasée, et feuilles de basilic frais sur une pâte cuite au fo...

Pesto Chicken **$14.90**
Du poulet grillé rehaussé par une généreuse couche de pesto au basilic, fondu avec du fromage mozzarella et une touche d...

Buffalo Chicken **$14.90**
Poulet épicé garni de mozzarella fondue et fromage bleu crémeux, nappé d'une sauce piquante qui réveille les papilles.

Pasta

ITEM	PRICE

Surf N' Turf Pappardelle **$36.90**
House made pappardelle, sliced certified angus prime strip steak, south African lobster meat, sherry porcini sauce, wild...

Pasta Saratoga **$22.90**
Rigatoni accompagné de saucisse de porc saisie, nappé d'une sauce rosée piquante, agrémenté de poivrons rouges grillés e...

Mamma's Meatball **$22.90**
Spaghetti nappé de sauce pomodoro, agrémenté de la fameuse boulette de viande de Mamma et parsemé de fins copeaux de par...

Pasta Sicilia **$19.90**
Orecchiette maison accompagnées d'une sauce à base de tomates cerises et de poireaux, rehaussées d'un pesto de pistaches...

Braised Ragu Tortelloni **$24.90**
Tortelloni stuffed with parmigiano reggiano and provolone, slow braised beef and pork ragu, wild mushrooms, caramelized...

Small Plates

ITEM	PRICE

Stuffed Pepper Paccheri Plate **$13.90**
House made paccheri (mini manicotti) stuffed with ricotta, mozzarella, banana peppersand braised beef, topped with broil...

Cajun Chicken Skewer Plate **$12.90**
Cajun and barbecue chicken skewer, black bean and corn salsa, avocado, sauteed greens and chipotle aioli.

Steak Skewer Plate **$13.90**
Brochette de filet mignon mariné au soya, accompagnée d'oignons caramélisés, de champignons sauvages, de pois mange-tout...

Meatball Gabriela Plate **$12.90**
Une tendre boulette de viande inspirée par la recette de Mamma, agrémentée de ricotta maison, de persil croustillant et...

Octopus Plate **$13.90**
Poulpe grillé accompagné de tzatziki rafraîchissant, confit de tomate savoureux, fava croquantes, et une croquette d'aub...

2 Arancini Plate **$7.90**
Lightly fried mozzarella and sweet pea risotto balls, tomato basil sauce and arugula.

Entrees

ITEM	PRICE

Crab Crusted Salmon (Entrees) **$27.90**
Saumon biologique poêlé avec une croûte de crabe gratinée, accompagné de purée de pommes de terre. Servi avec une sauce...

Mediterranean Salmon **$27.90**
Saumon biologique grillé aux épices, accompagné de notre hummus maison. Servi sur un lit de quinoa au concombre et basil...

12 oz. Giancarlo's Burger **$22.90**
Burger de 12 oz de Giancarlo: Un burger angus prime certifié, rehaussé de cheddar blanc vieilli et de bacon sec vieilli....

Seafood Risotto **$24.90**
Seared day boat scallops, bay shrimp, arborio rice, fire roasted cherry tomatoes, snap peas, shaved fennel and sweet pea...

Chicken Parmigiano **$24.90**
Panko crusted chicken, rose sauce, baked mozzarella and spaghetti.

Chicken Barbuto (10 Oz) **$28.90**
Organic airline chicken breast, smashed red potatoes, grilled vegetables, tzatziki, pistachio and basil pesto.

Steaks

ITEM	PRICE
6 Oz Petite Filet Mignon Un tendre filet mignon certifié Angus de 6 oz, grillé à la perfection pour révéler ses saveurs authentiques.	**$32.90**
14 Oz Delmonico Un steak de bœuf Angus Certified, tendre et savoureux, pesant 14 oz, servi à point pour les amateurs de viande rouge.	**$42.90**
16 Oz NY Strip Un faux-filet NY de 16 oz, juteux et tendre, provenant de bœufs Angus certifiés pour une qualité exceptionnelle.	**$44.90**
12 Oz Wagyu Strip Steak Grade 7 American Wagyu.	**$69.60**
8 Oz Wagyu Filet Mignon Un filet mignon de 8 oz, découpé sur un Wagyu américain de grade 7.	**$59.90**
The Godfather: 24 Oz Bone-in Ribeye Faux-filet de 24 oz avec os, issu de bœuf Angus certifié et cuit lentement par la méthode sous-vide pour une tendreté in...	**$59.90**
10 Oz Filet Mignon Un filet mignon de 10 oz, préparé à partir de bœuf Angus certifié.	**$42.90**

Sides

ITEM	PRICE
Roasted Wild Mushrooms	**$9.90**
House Made Creamed Corn	**$8.90**
Mashed Potatoes	**$5.90**
Lemon Roasted Asparagus Asperges fraîches rôties au four avec une touche de citron confit, offrant une harmonie entre le croquant subtil des lég...	**$9.90**
Au Gratin Potato Pommes de terre tranchées finement, nichées dans une riche crème à l'ail, nappées de fromage cheddar vieilli. Lentement...	**$9.90**
Dry Aged Bacon	**$9.90**
Lobster & Prosciutto Mac N' Cheese Fusilli enrobé d'une sauce crémeuse au fromage, chaque bouchée dévoile des morceaux de homard tendre et juteux. Des lame...	**$15.90**
Fresh Cut Truffle & Parmigiano Frites	**$9.90**
Roasted Broccolini	**$9.90**

ITEM	PRICE
Mushroom Risotto Risotto crémeux enrichi par des champignons sauvages, poêlés pour révéler leurs saveurs boisées. Infusé de bouillon mais...	**$9.90**