



Giancarlo's Sicilian Steakhouse

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 légumes hachés et de quinoa s'accompagne de notre hummus fait maison. Feta marinée et tomates ancienne...	\$13.90

Brick Oven Pizza

ITEM	PRICE
Steak Un steak grillé accompagné de mozzarella fondante et d'asiago audacieux. Des oignons caramélisés se mêlent aux arômes su...	\$15.90
Ali Babba Une base de sauce tomate écrasée accueille le prosciutto di Parma, la mozzarella di bufala fraîche, et une touche de roq...	\$14.90
Bianco Fresh bufala mozzarella, grivani garlic olive oil, marinated tomatoes, shaved red onion, basil.	\$14.90

ITEM	PRICE
Mushroom Fresh bufala mozzarella, asiago, parmigiano, braised mushrooms, truffle oil.	\$14.90
Siena Mozzarella, crumbled sausage, crushed tomato sauce, red pepper EVOO, roasted red peppers, ricotta.	\$13.90
Margherita (Brick Oven Pizza) Mozzarella de bufala fondante, sauce tomate généreusement écrasée, et feuilles de basilic frais sur une pâte cuite au fo...	\$13.90
Pesto Chicken Du poulet grillé rehaussé par une généreuse couche de pesto au basilic, fondu avec du fromage mozzarella et une touche d...	\$14.90
Buffalo Chicken Poulet épicé garni de mozzarella fondue et fromage bleu crémeux, nappé d'une sauce piquante qui réveille les papilles.	\$14.90
Pasta	

ITEM	PRICE
Surf N' Turf Pappardelle House made pappardelle, sliced certified angus prime strip steak, south African lobster meat, sherry porcini sauce, wild...	\$36.90
Pasta Saratoga Rigatoni accompagné de saucisse de porc saisie, nappé d'une sauce rosée piquante, agrémenté de poivrons rouges grillés e...	\$22.90
Mamma's Meatball Spaghetti nappé de sauce pomodoro, agrémenté de la fameuse boulette de viande de Mamma et parsemé de fins copeaux de par...	\$22.90
Pasta Sicilia Orecchiette maison accompagnées d'une sauce à base de tomates cerises et de poireaux, rehaussées d'un pesto de pistaches...	\$19.90
Braised Ragu Tortelloni Tortelloni stuffed with parmigiano reggiano and provolone, slow braised beef and pork ragu, wild mushrooms, caramelized...	\$24.90

Small Plates	
ITEM	PRICE
Stuffed Pepper Paccheri Plate House made paccheri (mini manicotti) stuffed with ricotta, mozzarella, banana peppersand braised beef, topped with broil...	\$13.90
Cajun Chicken Skewer Plate Cajun and barbecue chicken skewer, black bean and corn salsa, avocado, sauteed greens and chipotle aioli.	\$12.90
Steak Skewer Plate Brochette de filet mignon mariné au soya, accompagnée d'oignons caramélisés, de champignons sauvages, de pois mange-tout...	\$13.90
Meatball Gabriela Plate Une tendre boulette de viande inspirée par la recette de Mamma, agrémentée de ricotta maison, de persil croustillant et...	\$12.90
Octopus Plate Poulpe grillé accompagné de tzatziki rafraîchissant, confit de tomate savoureux, fava croquantes, et une croquette d'aub...	\$13.90
2 Arancini Plate Lightly fried mozzarella and sweet pea risotto balls, tomato basil sauce and arugula.	\$7.90

Entrees	
ITEM	PRICE
Crab Crusted Salmon (Entrees) Saumon biologique poêlé avec une croûte de crabe gratinée, accompagné de purée de pommes de terre. Servi avec une sauce...	\$27.90
Mediterranean Salmon Saumon biologique grillé aux épices, accompagné de notre hummus maison. Servi sur un lit de quinoa au concombre et basil...	\$27.90

ITEM	PRICE
12 oz. Giancarlo's Burger Burger de 12 oz de Giancarlo: Un burger angus prime certifié, rehaussé de cheddar blanc vieilli et de bacon sec vieilli....	\$22.90
Seafood Risotto Seared day boat scallops, bay shrimp, arborio rice, fire roasted cherry tomatoes, snap peas, shaved fennel and sweet pea...	\$24.90
Chicken Parmigiano Panko crusted chicken, rose sauce, baked mozzarella and spaghetti.	\$24.90
Chicken Barbuto (10 Oz) Organic airline chicken breast, smashed red potatoes, grilled vegetables, tzatziki, pistachio and basil pesto.	\$28.90

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