★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Gianna's

Gianna's

Menu Prices — October 26, 2026

Gianna's menu with prices in United States, updated November 2021: 173 items across 13 categories, prices from $2.50 to $56.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Gianna's Menu with Prices (United States)

Gianna's menu with prices in United States, updated November 2021: 173 items across 13 categories, prices from $2.50 to $56.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/giannas

Menu categories: Appetizers · Soup · Salad · Pasta · Chicken · Fish · Veal · Pork · Steak · Vegetables · Sides · Desserts · Add

Appetizers

ITEM	PRICE
Fried Calamari	**$21.95**
Garlic Bread w/Cheese Pain à l'ail doré au four, garni de fromage fondant. Des tranches de baguette croustillante imprégnées d'une huile d'oli...	**$8.95**
Eggplant Rollatini (4) Tranches d'aubergine enroulées autour d'un mélange moelleux de mozzarella et ricotta, nappées d'une savoureuse sauce mar...	**$14.95**
Zuppa Di Mussels Marinara Moules nappées de sauce marinara ou fradiavolo ou accompagnées d'une sauce au vin blanc.	**$20.95**
Italian Long Hot Peppers Stuffed with prosciutto and provolone and topped with Oreganato crumbs	**$18.95**
Grilled Baby Artichoke (6) with a vinaigrette drizzle.	**$16.95**
Spiedini Layered bread and mozzarella in a caper & anchovy butter sauce.	**$21.95**
Stuffed Mushrooms Vegetable Stuffed	**$13.95**
Clams Oreganato (8)	**$16.95**
Fresh Mozzarella and Roasted Peppers Tranches de mozzarella fraîche accompagnées de poivrons grillés, arrosées d'une délicate touche d'huile d'olive.	**$17.95**
Garlic Bread	**$7.95**
Shrimp and Garlic Delicious Creamy Garlic Sauce.	**$22.95**
Fried Zucchini Tranches de courgettes enrobées d'une fine chapelure dorée, rehaussées de parmesan râpé. Légèrement croquantes à l'extér...	**$14.95**
Asparagus Oreganato Asperges sautées agrémentées de chapelure parfumée à l'origan.	**$13.95**
Stuffed Mushrooms (Appetizers) Champignons farcis avec un mélange de légumes variés, préparés à la perfection.	**$13.95**
Hot Antipasto for 1 Découvrez une sélection alléchante de saveurs italiennes avec ce plateau individuel. Des aubergines grillées accompagnen...	**$23.95**
Clams 1/2 Shell (12) 12 pieces.	**$20.95**
Cold Smoked Salmon w/ Fresh Mozzarella De délicates tranches de saumon fumé à froid, mariées à la douceur crémeuse de la mozzarella fraîche. Un filet d'huile d...	**$21.95**

Soup

ITEM	PRICE
Pasta Fagioli Tomato broth w/ ditalini pasta and cannellini beans	**$10.50**

ITEM	PRICE
Chicken Cappellini Soup Petits morceaux de poulet délicatement mijotés dans un bouillon savoureux, agrémentés de tendres fils de capellini.	**$9.00**
Straccatella Florentine Chicken Broth w/ Egg, Spinach & Cheese	**$10.50**
Escarole and Bean Soup Tender Escarole and Cannellini Beans in a Clear Broth.	**$9.00**
Straccatella Soup Bouillon de poulet chaud avec des œufs battus et une touche de fromage parmesan fondant.	**$9.00**

Salad

ITEM	PRICE
Caesar Salad Romain lettuce topped with croutons and shaved Parmesan cheese with creamy Caesar dressing	**$14.95**
Antipasto Elliot Une version enrichie de notre salade Nicola, rehaussée de mozzarella fraîche et de fines tranches de prosciutto.	**$21.95**
Beet Salad Beets, Onions, Asparagus & Goat Cheese w/ House Vinaigrette	**$15.95**
Wedge Salad Iceberg lettuce with Tomatoes, bacon, crumbled blue cheese and creamy blue cheese dressing	**$15.95**
Salad Nicola Un mélange audacieux de soppressata, saucisse séchée, provolone, olives et poivrons grillés, servi sur un lit de laitue...	**$16.50**
Seasonal Salad Faux	**$21.95**

Pasta

ITEM	PRICE
Penne With Vodka Sauce Pâtes en forme de tubes étroits.	**$21.95**
Lasagna Layered dish with wide flat pasta.	**$21.95**
Penne With Vodka Sauce Asparagus and Shrimp Penne tendre accompagné de crevettes juteuses et d'asperges croquantes, délicatement baignées dans une sauce crémeuse à...	**$28.95**
Fettuccine Alfredo Flat thick pasta.	**$21.95**
Rigatoni with Broccoli Rabe and Sausage Rigatoni cuit à la perfection, mélangé avec des morceaux de saucisse juteuse et du brocoli rabe légèrement amer, offrant...	**$22.95**
Gnocchi Bolognese De tendres gnocchis faits maison se mêlent à une sauce bolognaise riche et savoureuse, agrémentée de morceaux d'aubergin...	**$21.95**
Eggplant Parmigiana Eggplant topped with cheese and tomato sauce.	**$21.95**
Ravioli Stuffed pasta.	**$21.95**
Pappardelle with Mushrooms, Sausage and Marinara Long ribbon pasta.	**$21.95**
Baked Rigatoni With Eggplant Tube shaped pasta.	**$21.95**

ITEM	PRICE
Rigatoni Sundried Tomatoes and Baby Artichoke Des robustes tubes de rigatoni se mêlent à des tomates séchées au soleil et de jeunes artichauts, apportant une harmonie...	**$22.95**
Linguini Alla Gianna Un mélange délicatement préparé de linguine frais, enrobé d'une sauce à base de tomates mûries au soleil et de basilic a...	**$27.95**
Change any pasta to whole wheat Substitute whole wheat pasta for any entree pasta for an additional seven dollar charge	**$7.00**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana Faux filet de poulet pané et garni de mozzarella fondante, nappé de sauce marinara.	**$25.95**
Chicken Francese Poulet tendre enveloppé d'une légère couche d'œuf, mijoté dans une sauce au vin blanc et citron.	**$25.95**
Chicken Scarpariello Un demi-poulet mijoté lentement dans une sauce à l'ail et au beurre. Préparez-vous à attendre 45 minutes pour savourer c...	**$25.95**
Chicken Marsala Chicken in Marsala wine and mushrooms.	**$25.95**
Chicken Cacciatore Allow 45 minutes prep time on the bone	**$28.95**
Chicken Piccata Poulet délicatement préparé dans une sauce au vin blanc, beurre et citron, agrémenté de câpres.	**$25.95**
Chicken Carnivale Pros, Eggplant, Roasted Peppers, Mozz.	**$26.95**
Chicken Rollatini Breast stuffed w/mozz & pros.	**$31.95**
Chicken Balsamic Poulet mijoté dans une réduction balsamique, accompagné de champignons savoureux.	**$25.95**
Chicken Shrimp Marsala Un tendre poulet et des crevettes juteuses mijotés en douceur dans une sauce au vin Marsala parfumée, agrémentés de cham...	**$34.95**
Single Chicken Sorrentino. Une tranche d'aubergine dorée au prosciutto et à la mozzarella, nappée d'une sauce brune délicate.	**$31.95**
Chicken Contadina Poulet Contadina : Savourez un plat de poulet à l'os, accompagné de pommes de terre rôties, de poivrons colorés, d'oigno...	**$28.95**
Family Chicken Sorrentino Eggplant pros & mozz in a light brown sauce	**$56.95**

Fish

ITEM	PRICE
Filet of Sole Scampi Flour and egg dredged sauteed cutlet.	**$31.95**
Shrimp Scampi over Linguini Ribbon pasta.	**$32.95**
Shrimp Parmigiana over Linguini Fines bandes de linguine accompagnées de crevettes enrobées de chapelure croustillante et généreusement recouvertes d'un...	**$32.95**
Salmon with Balsamic and Ginger Marinade Un filet de saumon tendre, mariné dans un mélange vibrant de vinaigre balsamique et de gingembre frais. Grillé à la perf...	**$31.95**

ITEM	PRICE
Shrimp Fradiavolo over Linguini Ribbon pasta.	**$32.95**
Filet of Sole Fradiavolo Le filet de sole Fradiavolo de chez Gianna's se prépare avec soin, en enrobant subtilement le poisson délicat dans une s...	**$31.95**
Filet of Sole Francese Tranche de sole légèrement enrobée de farine et œuf, doucement dorée à la poêle.	**$31.95**
Filet of Sole Oreganato	**$31.95**
Salmon Broiled	**$31.95**

Veal

ITEM	PRICE
Veal Parmigiana Tendre escalope de veau, panée et dorée à la perfection, recouverte d'une onctueuse sauce tomate maison. Fromage mozzare...	**$29.95**
Veal Piccata Fine tranches de veau, délicatement cuites dans une sauce au citron et au beurre.	**$29.95**
Veal Marsala With marsala wine and mushrooms. cooked in a wine sauce.	**$29.95**
Veal Saltimbocca Over Spinach, Pros &Hard Boiled Egg in a Brown Sauce.	**$31.95**
Veal Francese Le veau Francese: une escalope enrobée de farine et œuf, doucement poêlée pour une texture dorée.	**$29.95**
Veal Carnivale Fines tranches de veau, garnies d'aubergines fondantes et de poivrons rouges rôtis, le tout sous une couverture de mozza...	**$31.95**

Pork

ITEM	PRICE
Pork Parmigiana Porc enrobé de chapelure croustillante, garni de fromage parmesan fondant et cuit à la perfection.	**$25.95**
Pork Loin Milanese with Mixed Green Salad Faux filet de porc à la milanaise accompagné d'une salade de mesclun agrémentée de tomates en dés et d'oignons émincés.	**$25.95**
Pork Marsala Marsala wine with mushrooms	**$25.95**

Steak

ITEM	PRICE
Steak Contadina Un lit de pommes de terre dorées s'accompagne de poivrons vibrants, d'oignons doux et de savoureuses saucisses. Des cham...	**$35.95**
Shell Steak Pizzaiola	**$34.95**
Shell Steak Oreganato Style	**$34.95**

Vegetables

ITEM	PRICE
Roasted Potatoes	**$11.95**

ITEM	PRICE
Sautéed Spinach	**$11.95**
Sautéed Broccoli	**$11.95**
Sautéed Broccoli Rabe Pour votre prochaine visite chez Gianna's, découvrez un plat de rapini sauté. Cette délicieuse verdure d'hiver est cuite...	**$13.00**
Escarole and Beans Sautéed Dry Sautéed w/Garlic & Oil.	**$16.95**
Sautéed Escarole	**$11.95**
Asparagus	**$11.95**

Sides

ITEM	PRICE
Meatball (1)	**$4.00**
Sausage	**$4.50**
French Fries Pommes de terre coupées à la main, frites jusqu'à une dorure croustillante, légèrement assaisonnées de sel marin. Chaque...	**$6.00**
Crumbled Blue Cheese Crumbled blue cheese	**$2.50**

Desserts

ITEM	PRICE
Mini Cannoli (4) Petits cannoli : Quatre rouleaux croustillants garnis d'une crème sucrée à la ricotta, parsemés de pépites de chocolat e...	**$10.50**
Cream Puff filled w/Vanilla Ice Cream, Hot Fudge & Chocolate Syrup.	**$10.50**
Turtle Brownie Brownie au chocolat garni de glace à la vanille, généreusement arrosé de sauce fudge et caramel.	**$10.50**
Bread Pudding	**$10.50**
Tartufo Ice cream	**$10.50**
Peach Melba Une combinaison rafraîchissante de crème glacée vanille onctueuse rehaussée de pêches juteuses et nappée d'un coulis de...	**$10.50**
Spumoni Ice Cream Cake	**$10.50**

Add

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Deux tranches de poulet grillé, soigneusement préparées pour offrir une texture tendre et juteuse.	**$7.50**
1 Grilled Shrimp	**$3.75**
1 meatball	**$4.00**
1 sausage Add to your order	**$4.50**

ITEM	PRICE
xtra sauce Xtra sauce	**$2.75**

Appetizers

ITEM	PRICE
Eggplant Rollatini (4) Fines lanières d'aubergine enroulées autour d'une garniture de ricotta crémeuse, saupoudrées de mozzarella fondante. Ser...	**$14.95**
Stuffed Mushrooms Vegetable Stuffed	**$13.95**
Spiedini Layered bread and mozzarella in a caper & anchovy butter sauce.	**$21.95**
Fried Calamari	**$21.95**
Zuppa Di Mussels Marinara Moules préparées dans une sauce au choix : marinara classique, fradiavolo épicée ou bacio ianco poivrée.	**$20.95**
Garlic Bread	**$7.95**
Italian Long Hot Peppers Stuffed with prosciutto and provolone and topped with Oreganato crumbs	**$18.95**
Garlic Bread w/Cheese	**$8.95**
Grilled Baby Artichoke (6) With a vinaigrette drizzle.	**$16.95**
Asparagus Oreganato Asperges sautées, garnies de chapelure infusée à l'origan.	**$13.95**
Shrimp and Garlic Une sauce à l'ail onctueuse enveloppe des crevettes tendres.	**$22.95**
Fresh Mozzarella and Roasted Peppers Mozzarella fraîche accompagnée de poivrons rôtis, le tout rehaussé d'un filet d'huile d'olive.	**$17.95**
Clams Oreganato (8) Petits trésors de mer, ces palourdes sont généreusement garnies d'un mélange savoureux de chapelure croustillante, ail s...	**$16.95**
Clams 1/2 Shell (12) 12 pieces.	**$20.95**
Hot Antipasto for 1 Un ensemble chaleureux de calamars croustillants, de crevettes grillées juteuses et d'aubergines marinées, le tout accom...	**$23.95**
Fried Zucchini Zucchini slices lightly battered and golden-fried to a crispy finish. Served piping hot, the tender interior contrasts b...	**$14.95**
Cold Smoked Salmon w/ Fresh Mozzarella De fines tranches de saumon fumé à froid reposent délicatement sur un lit de mozzarella fraîche et crémeuse. Chaque bouc...	**$21.95**

Soup

ITEM	PRICE
Chicken Cappellini Soup Bouillon léger à base de poulet, agrémenté de fines pâtes cappellini pour une texture délicate.	**$9.00**
Straccatella Florentine Bouillon de poulet garni d'œuf battu, épinards tendres et fromage savoureux.	**$10.50**
Escarole and Bean Soup Tender escarole and cannellini beans in a clear broth.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Pasta Fagioli Tomato broth w/ ditalini pasta and cannellini beans	**$10.50**
Straccatella Soup Un bouillon de poulet réconfortant agrémenté de filaments délicats d'œuf et de fromage fondant.	**$9.00**

Salad

ITEM	PRICE
Beet Salad Beets, Onions, Asparagus & Goat Cheese w/ House Vinaigrette	**$15.95**
Seasonal Salad Cranberries séchées, noix confites, pommes et fromage bleu émietté sur un lit de verdure mixte.	**$21.95**
Antipasto Elliot Everything on our Salad Nicola plus Fresh Mozzarella and Prosciutto	**$21.95**
Caesar Salad Romain lettuce topped with croutons and shaved Parmesan cheese with creamy Caesar dressing	**$14.95**
Greek Salad	**$16.95**
Salad Nicola Tranches de soppressata, saucisse séchée, provolone, olives et poivrons grillés disposés sur un lit de laitue.	**$16.50**
Wedge Salad Une généreuse portion de laitue iceberg garnie de tomates juteuses, morceaux de bacon croustillants, fromage bleu émiett...	**$15.95**

Pasta

ITEM	PRICE
Penne With Vodka Sauce Narrow tube shaped pasta.	**$20.95**
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine enveloppées de fromage fondant, nappées de sauce tomate riche.	**$17.95**
Lasagna Une généreuse portion de pâtes plates superposées, entrelacées avec une sauce tomate riche et savoureuse, du boeuf haché...	**$19.95**
Gnocchi Bolognese Fausses pommes de terre moelleuses nappées de sauce bolognaise parfumée, rehaussées de morceaux d'aubergine fondante.	**$19.95**
Ravioli Ravioli délicatement farcies de saveurs authentiques, chaque bouchée vous rappelle l'Italie.	**$16.95**
Add grilled chicken	**$7.50**
Add grilled chicken (Pasta)	**$7.50**
Change pasta to whole wheat Ajoutez une touche nutritive à votre plat en choisissant une option de pâtes de blé entier pour un supplément de sept do...	**$7.00**
Rigatoni with Broccoli Rabe and Sausage Tube shaped pasta.	**$21.95**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana avec une panure délicate, garni de fromage mozzarella fondant et nappé d'une sauce marinara maison.	**$16.95**

ITEM	PRICE
Chicken Marsala Chicken in Marsala wine and mushroms.	**$16.95**
Chicken Francese Tendre poulet enrobé d'œufs, mijoté dans une sauce au vin blanc et citron.	**$16.95**
Chicken Sorrentino Une poitrine de poulet tendre est saisis doucement, puis nappée d'une sauce tomate aux arômes riches. Elle est couronnée...	**$17.95**
Chicken Piccata Chicken in a white wine, butter and lemon sauce with capers.	**$16.95**
Chicken Carnivale Pros, Eggplant, Roasted Peppers, Mozz.	**$17.95**
Chicken Pizzaiola Poultry.	**$17.95**
Chicken Saltimbocca Poulet cuisiné sur os, accompagné de pommes de terre rôties, de saucisse, d'oignons, de champignons et de poivrons. Prép...	**$17.95**
Chicken Shrimp Marsala Marsala wine with mushrooms. cooked in a wine sauce.	**$21.95**

Fish

ITEM	PRICE
Shrimp Scampi over Linguine Faussescrevisses. fins rubans de pâtes.	**$25.95**
Salmon with Balsamic and Ginger	**$27.95**
Shrimp Fra Diavolo over Linguine Crevettes dans une sauce tomate épicée, servies sur un lit de linguine.	**$25.95**
Fillet of Sole Fra Diavolo Boneless sliced meat.	**$25.95**
Fillet of Sole Francese Faux-filet de sole enrobed de farine et d’œuf, saisi à la poêle pour un extérieur doré et croquant.	**$25.95**
Fillet of Sole Oreganata Boneless sliced meat.	**$25.95**
Fillet of Sole Broiled Boneless sliced meat. cooked in an oven.	**$25.95**
Shrimp Parmigiana over Linguine Des faux.	**$25.95**
Shrimp Milanese with Mixed Salad Crevettes croustillantes, panées et dorées à la perfection, servies sur un lit de roquette fraîche et de jeunes pousses....	**$25.95**

Veal

ITEM	PRICE
Veal Francese Flour and egg dredged sauteed cutlet.	**$20.95**
Veal Saltimbocca Veau Saltimbocca accompagné de jeunes pousses d'épinards, de prosciutto délicatement posé et d'œuf dur, le tout nappé d'...	**$21.95**
Veal Parmigiana	**$20.95**

ITEM	PRICE
Veal Piccata Cooked in a buttery lemon sauce.	**$20.95**
Veal Marsala Tendre veau mijoté accompagné de champignons savoureux, baignant dans une sauce au vin marsala riche et parfumée.	**$20.95**
Veal Carnivale Pros, Eggplant, Roasted Peppers, Mozz.	**$21.95**

Pork

ITEM	PRICE
Pork Parmigiana Un généreux filet de porc assaisonné est enrobé d'une sauce tomate maison, grillé jusqu'à ce que le fromage parmesan fon...	**$19.95**
Pork Loin Milanese Faux filet de porc croustillant accompagné de mesclun haché, tomates coupées en dés et oignons émincés.	**$19.95**
Pork Loin Bocconcini	**$19.95**

Vegetables

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe Seasonal.	**$13.00**
Spinach, Escarole, Broccoli, Roasted Potatoes Potatoes cooked over dry heat.	**$11.95**

Add

ITEM	PRICE
Add grilled chicken (Add) 2 pieces thin sliced grilled chicken	**$8.00**
1 meatball	**$4.00**
Xtra sauce Xtra sauce	**$2.75**
1 Grilled Shrimp	**$3.95**
1 sausage Add to your order	**$4.50**
Crumbled blue cheese Crumbled blue cheese	**$2.50**
Gluten free pasta Pâtes sans gluten à base de farine de riz et de quinoa, cuites à la perfection pour une texture tendre. Enrobées d'une s...	**$7.00**