

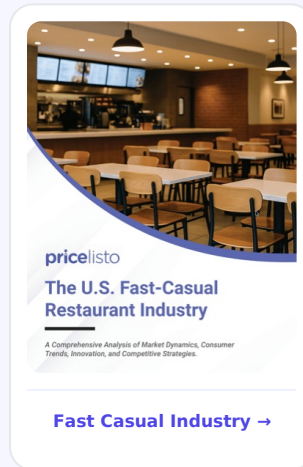
pricelisto

Gianna's

Gianna's

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 false	\$7.95
Shrimp and Garlic false	\$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 accompagne...	\$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
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

ITEM	PRICE
Change any pasta to whole wheat	\$7.00
Substitute whole wheat pasta for any entree pasta for an additional seven dollar charge	
Chicken	
ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana	\$25.95
Faux filet de poulet pané et garni de mozzarella fondante, nappé de sauce marinara.	
Chicken Francese	\$25.95
Poulet tendre enveloppé d'une légère couche d'œuf, mijoté dans une sauce au vin blanc et citron.	
Chicken Scarpariello	\$25.95
Un demi-poulet mijoté lentement dans une sauce à l'ail et au beurre. Préparez-vous à attendre 45 minutes pour savourer c...	
Chicken Marsala	\$25.95
Chicken in Marsala wine and mushrooms.	
Chicken Cacciatore	\$28.95
Allow 45 minutes prep time on the bone	
Chicken Piccata	\$25.95
Poulet délicatement préparé dans une sauce au vin blanc, beurre et citron, agrémenté de câpres.	
Chicken Carnivale	\$26.95
Pros, Eggplant, Roasted Peppers, Mozz.	
Chicken Rollatini	\$31.95
Breast stuffed w/mozz & pros.	
Chicken Balsamic	\$25.95
Poulet mijoté dans une réduction balsamique, accompagné de champignons savoureux.	
Chicken Shrimp Marsala	\$34.95
Un tendre poulet et des crevettes juteuses mijotés en douceur dans une sauce au vin Marsala parfumée, agrémentés de cham...	
Single Chicken Sorrentino.	\$31.95
Une tranche d'aubergine dorée au prosciutto et à la mozzarella, nappée d'une sauce brune délicate.	
Chicken Contadina	\$28.95
Poulet Contadina : Savourez un plat de poulet à l'os, accompagné de pommes de terre rôties, de poivrons colorés, d'oigno...	
Family Chicken Sorrentino	\$56.95
Eggplant pros & mozz in a light brown sauce	
Fish	
ITEM	PRICE
Filet of Sole Scampi	\$31.95
Flour and egg dredged sauteed cutlet.	
Shrimp Scampi over Linguini	\$32.95
Ribbon pasta.	
Shrimp Parmigiana over Linguini	\$32.95
Fines bandes de linguine accompagnées de crevettes enrobées de chapelure croustillante et généreusement recouvertes d'un...	
Salmon with Balsamic and Ginger Marinade	\$31.95
Un filet de saumon tendre, mariné dans un mélange vibrant de vinaigre balsamique et de gingembre frais. Grillé à la perf...	
Shrimp Fradiavolo over Linguini	\$32.95
Ribbon pasta.	
Filet of Sole Fradiavolo	\$31.95
Le filet de sole Fradiavolo de chez Gianna's se prépare avec soin, en enrobant subtilement le poisson délicat dans une s...	

ITEM	PRICE
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 false	\$31.95
Veal	
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	
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	
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 false	\$34.95
Vegetables	
Roasted Potatoes	\$11.95
Sautéed Spinach	\$11.95

ITEM	PRICE
Sautéed Broccoli false	\$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 false	\$11.95

Sides

ITEM	PRICE
Meatball (1) false	\$4.00
Sausage false	\$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 false	\$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 false	\$4.00

ITEM	PRICE
1 sausage false	\$4.50
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 false	\$7.95
Italian Long Hot Peppers Stuffed with prosciutto and provolone and topped with Oreganato crumbs	\$18.95
Garlic Bread w/Cheese false	\$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

ITEM	PRICE
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
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 false	\$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 émiet...	\$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) false	\$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
Chicken Marsala Chicken in Marsala wine and mushrooms.	\$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 false	\$17.95
Chicken Pizzaiola false	\$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 enrobé de farine et d'œuf, saisi à la poêle pour un extérieur doré et croquant.	\$25.95
Fillet of Sole Oreganata false	\$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

ITEM	PRICE
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
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 false	\$19.95

Vegetables

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe Seasonal.	\$13.00
Spinach, Escarole, Broccoli, Roasted Potatoes false	\$11.95

Add

ITEM	PRICE
Add grilled chicken (Add) 2 pieces thin sliced grilled chicken	\$8.00
1 meatball false	\$4.00
Xtra sauce false	\$2.75
1 Grilled Shrimp	\$3.95
1 sausage false	\$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