



Gianni's Ristorante Italiano

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Salad

ITEM	PRICE
Vegetali Della Stagione Légumes de saison doucement sautés dans l'huile d'olive, relevés de notes d'ail, vin blanc et origan.	\$11.95
Pasta Salad Marinated vegetables and penne tossed with Italian dressing.	\$12.50
Italian Shrimp Salad Des crevettes de baie fraîches et des légumes marinés reposent sur un lit de verdure croquante.	\$14.75
Insalata Caprese Mozzarella di bufala fraîche, tranches de tomates et basilic frais arrosés d'huile d'olive.	\$13.25
Classic Caesar Salad Feuilles de laitue romaine croquantes, parsemées de croûtons croustillants, fromage Parmesan râpé, et arrosées de la tra...	\$10.95
Greek Salad Mixed greens, cucumber, feta cheese, tomatoes, onion, calamata olives, tossed in classic Italian dressing.	\$13.95

Sandwich

ITEM	PRICE
Meatball Sandwich With melted mozzarella cheese.	\$12.25
Sausage Sandwich Sandwich généreusement garni de saucisse italienne relevée et de mozzarella fondante, le tout niché dans un pain crousti...	\$12.25

Lunch Menu

ITEM	PRICE
Spaghetti false	\$11.75
Spaghetti with Sausage and Peppers Des morceaux généreux de saucisse italienne se mêlent à des morceaux de piments marinés et de pepperoncinis épicés, le t...	\$13.75
Tortellini Panna Pâtes farcies à la viande et brocolis tendres mêlés dans une onctueuse sauce crémeuse.	\$13.25
Tortellini Rosso Meat filled pasta with tomato. onion, garlic and red pepper.	\$13.25
Eggplant Parmigiana Fines tranches d’aubergine recouvertes de sauce marinara (avec ou sans viande), couronnées de mozzarella fondante, le to...	\$13.25
Linguine Gamberi Linguine à base de crevettes nordiques, doucement sautées au beurre avec de l'ail et des oignons, rehaussées de vin blan...	\$15.25
Penne Giovanni Cœurs d'artichauts marinés, champignons et oignons émincés mijotent doucement dans une sauce onctueuse à base de vin bla...	\$13.25
Fettuccine Primavera A pasta prepared in a cream sauce with garlic, Parmesan and fresh vegetables.	\$13.25
Chicken Fettuccine Fresh chicken breast, mushrooms, sauteed in butter, garlic, cream, oregano and folded with fettuccine.	\$14.25
Baked Penne Penne enrobées de beurre, ail et parmesan, nappées d'une sauce tomate à la viande puis garnies de mozzarella avant de pa...	\$13.25
Gamberoni All'aglio De gros gambas sont doucement sautés dans de l'huile d'olive avec du citron et de l'ail, accompagnés de brocolis et de c...	\$15.50

ITEM	PRICE
Gamberoni Marinara De généreuses crevettes mijotées dans une sauce tomate et ail, accompagnées de champignons sautés, brocoli croquant et p...	\$15.50
Gamberoni Gorgonzola De succulentes crevettes géantes sautées avec du gorgonzola fraîchement effrité et des champignons, le tout enveloppé da...	\$15.50
Ravioli With meat sauce.	\$12.75
Lasagne Napoletane Pâtes de lasagne superposées avec un mélange de bœuf haché, de ricotta crémeuse, et une sauce tomate savoureuse, le tout...	\$13.25
Pasta Fagioli Un ragoût italien où des haricots cannellini rencontrent des pâtes et du bacon, baignant dans une sauce tomate savoureux...	\$12.95
House Specialties (A La Carte)	

ITEM	PRICE
Ippoglosso Filet de flétan frais, d'abord saisi doucement, puis cuit au four dans une sauce au beurre et vin blanc parfumée à l'ail...	\$25.95
Pollo Giovanni Boneless chicken sauteed with garlic, artichoke hearts and julienne onion, finished with white wine and cream.	\$20.95
Pollo Alla Cacciatore Boneless chicken prepared in tomato sauce, with mushrooms, olives, peppers, onions, and sherry wine.	\$20.95
Pollo Pistaccio Morceaux de poulet désossé, champignons et petits pois tendres sautés dans du beurre et de l'ail, mijotés ensuite avec u...	\$20.95
Pollo Marsala Filet de poulet sans os accompagné de champignons, mijoté dans une sauce au vin Marsala délicatement parfumée.	\$20.95
Chicken Parmesan Faux filet de poulet doré à la poêle, garni de sauce tomate à la viande, puis gratiné au mélange de parmesan et mozzarel...	\$20.95
Gamberoni Bolagnese De succulents gros crevettes accompagnées de champignons, et de brocoli sautés à l'ail, le tout nappé d'une sauce crémeu...	\$21.50
Gamberoni Gorgonzola Large prawns, fresh gorgonzola cheese and mushrooms, sautéed and finished in a butter, garlic cream sauce.	\$21.50
Gamberoni Dolce De succulents gambas mariés à des champignons et brocoli, le tout délicatement sauté dans du beurre parfumé à l'ail, reh...	\$21.50
Gamberoni Marinara De tendres crevettes géantes mijotent dans une sauce tomate à l'ail, parsemée de brocoli croquant, de champignons savour...	\$21.50
Gamberoni All'aglio Faux-filets de crevettes généreux doucement poêlés dans de l'huile d'olive, accompagnés d'ail, de citron, de brocoli, de...	\$21.50
Gamberoni Vegetali Large prawns and lots of seasonal and marinated vegetables sautéed in olive oil, garlic, oregano and white wine sauce to...	\$21.50
Scaloppine Alla Pizzaiola Tender slices of veal seared in olive oil, garlic, tomato and oregano.	\$21.50
Scaloppine Al Rosso De fines tranches de veau mijotées dans une sauce composée de poivrons, oignons, champignons, tomates et vin de xérès.	\$21.50
Scaloppine Al Limone Fines tranches de veau mijotées dans une sauce au beurre et citron.	\$21.50
Scaloppine Marsala Fines tranches de veau et champignons mijotés dans une sauce légère au vin Marsala.	\$21.50
Scaloppine Piccata Fines tranches de veau légèrement dorées, nappées d'une sauce au beurre, citron et câpres.	\$21.50

ITEM	PRICE
Scaloppine Pinoli A very special preparation of delicate veal, prosciutto ham, pine nuts and cream.	\$21.50
Appetizers	
Side Sausages false	\$7.50
Side Meatballs false	\$7.50
Antipasto Une sélection d'ingrédients authentiques qui marie charcuterie italienne, olives marinées, fromages affinés et légumes g...	\$12.95
Insalata Caprese Fresh mozzarella and tomato slices laced with olive oil and basil.	\$14.95
Antipasto All' Italiana false	\$18.95
Sautéée di Vongole Italian steamed baby clams.	\$19.50
Funghi Saltati All'aglio E Peperoncino Champignons sautés à l'ail avec une bonne dose de piment rouge, nappés d'huile d'olive.	\$12.95
Italian Shrimp Salad Fresh bay shrimp, marinated Italian vegetables atop fresh greens.	\$16.95
Bruschetta Tranches de pain grillé garnies de tomates fraîches, huile d'olive, ail et une touche d'origan.	\$8.50
Minestrone	\$5.50
Salads, Sides & Soups	
Classic Caesar Salad (Small) Cut romaine lettuce with croutons, Parmesan cheese, and classic gianni's caesar dressing.	\$10.95
Classic Caesar Salad (Large) Cut romaine lettuce with croutons, Parmesan cheese, and classic gianni's caesar dressing.	\$14.50
Greek Salad Mixed greens, cucumber, feta cheese, tomatoes, onion, calamata olives, tossed in classic Italian dressing.	\$12.95
Side Dinner Salad Un mélange de verdure fraîche accompagné de votre choix de vinaigrette.	\$8.50
Spaghetti Meat Sauce Fettucine à la Bolognaise. Pâtes tendres enrichies d'une sauce à la viande savoureuse, lentement mijotée, idéale pour le...	\$11.50
Bread Basket	\$3.95
Dressing false	\$1.50
Tapenade false	\$1.50
I Piatti Favorite dei Vecchi Tempi (A la Carte)	
ITEM	PRICE

Lasagne Napoletane Pâtes en rubans entrelacées avec du bœuf haché, garnies de parmesan et de ricotta, puis nappées d'une sauce tomate charn...	\$17.95
Cannelloni Alla Sorrentina Home-made crepes, rolled and filled with veal, chicken and ricotta cheese, topped with tomato meat sauce and mozzarella.	\$17.95
Gnocchi in Cassuola Small flour and potato dumplings, topped with meat sauce and mozzarella and baked.	\$17.95
Gnocchi Pesto De tendres gnocchis de pomme de terre sont généreusement enrobés d'une sauce crémeuse au pesto.	\$19.50
Tortellini Alla Panna Petites pâtes farcies à la viande, accompagnées de brocoli, nappées d'une somptueuse sauce à la crème.	\$17.95
Tortellini Rosso Tortellini farcis à la viande mijotés dans une sauce aromatique de tomates, oignons, poivrons rouges et ail.	\$17.95
Fettuccine Verde Pâtes fettuccine à la chlorophylle, mélangées à une sauce tomate parfumée de bacon croustillant, d'ail, d'oignons, d'oli...	\$18.50
Fettuccine Alla Caprese Noodles prepared in a cream sauce, with garlic, Parmesan and oregano.	\$17.95
Fettuccine Paglia e Fieno Ruban de pâtes vertes et blanches enrobées d'une sauce crémeuse avec des éclats de bacon et une touche de Parmesan.	\$18.50
Fettuccine Gamberi Fettuccine nappé d'une sauce crémeuse aux crevettes de baie, rehaussée d'ail et de fromage Parmesan.	\$20.95
Chicken Fettuccine Poirtrine de poulet tendre, champignons sautés à la poêle dans du beurre avec de l'ail et de la crème, relevés d'origan,...	\$20.95
Eggplant Parmigiana Fresh eggplant slices topped with tomato meat or meatless marinara sauce, mozzarella and baked atop pasta.	\$18.50
Penne Alla Matriciana The Roman way—olive oil, garlic, onion, tomato sauce, bacon and lots of red-hot pepper.	\$17.95
Penne with Vodka Sauce Pâtes penne mélangées avec du bacon croustillant, des champignons savoureux et de tendres pois sucrés, le tout enrobé d'...	\$20.95
Penne Alla Carbonara Penne préparé à l'ancienne avec du bacon, généreuse pincée de poivre noir, enveloppé dans une sauce crémeuse au parmesan...	\$17.95
Baked Penne Penne cuits au four avec du beurre et de l'ail, légèrement saupoudrés de parmesan. Napper d'une généreuse sauce tomate à...	\$17.95
Penne Giovanni Cœurs d'artichauts marinés, champignons et oignons finement tranchés mijotés dans une sauce crémeuse au vin blanc, mélan...	\$17.95
Linguine Gamberi Noodles prepared with bay shrimp in butter, onion, garlic, white wine, tomato and basil.	\$20.95
Linguine a Vongole Petites palourdes entières mijotées dans leur propre jus, rehaussées d'huile d'olive, d'ail parfumé, de poivre noir et d...	\$20.95
Cioppino Mélange savoureux de crevettes, flétan et palourdes sautés dans de l'huile d'olive avec de l'ail, des oignons et du baco...	\$25.95
Spaghetti Alla Puttanesca Spaghetti Alla Puttanesca avec sa sauce tomate relevée, réunissant olives kalamata, câpres, ail et piment fort rouge pou...	\$17.95
Spaghetti Pasqua A traditional Italian Easter holiday dish, very light with fresh baby snow peas, bacon and julienne onions sautéed in ol...	\$17.95
Spaghetti with Sausage and Peppers Fresh Italian sausage, marinated pimientto peppers and spicy pepperoncini's sauteed in olive oil, garlic and tomato sauce...	\$20.95
Spaghetti Caprese Spaghetti garni de mozzarella fraîche, tomates concassées, basilic parfumé, huile d'olive et ail, le tout délicatement m...	\$19.50

Spaghetti Pacè Des crevettes géantes, du bacon croustillant, des brocolis croquants et des champignons sautés dans l'huile d'olive avec...	\$21.50
Spaghetti Roma De succulentes crevettes, du bacon et des champignons sautés doucement dans du beurre parfumé à l'ail, le tout terminé a...	\$21.50
Spaghetti Calamari Calamars frais, accompagnés de bacon croustillant et d'oignons, mijotés dans de l'huile d'olive avec de l'ail, du vin bl...	\$21.50
Pasta Fagioli An Italian country bacon, bean and pasta stew with cannellini beans, bacon, and a touch of red pepper and tomato sauce.	\$17.95

I Piatti Favorite del Nord Ovest (A la Carte)

ITEM	PRICE
Spaghetti Spaghetti nappé d'une sauce tomate généreuse parsemée de viande savoureuse.	\$16.25
Spaghetti with Meatballs or Suasage Un plat de spaghetti servi avec votre choix de boulettes de viande ou de saucisses, nappés d'une sauce tomate maison.	\$16.95
Spaghetti with Mushroom Sauce Des savoureux spaghettis enrobés d'une sauce généreuse aux champignons.	\$16.75
Spaghetti Alla Marinara Alla marinara, meatless sauce.	\$16.75
Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti with fresh garlic and olive oil.	\$15.95
Spaghetti Aglio, Olio e Acciughe Spaghetti marié à de l'ail parfumé, de l'huile d'olive onctueuse et des filets d'anchois délicatement fondus.	\$16.50
Spaghetti Al Burro Spaghetti agrémenté de beurre onctueux et parsemé de persil frais.	\$15.95
Ravioli Pâtes farcies d'une viande savoureuse, nappées d'une sauce riche et parfumée.	\$16.50
Ravioli with Meatballs or Sausage false	\$17.50
Ravioli Ala Marinara	\$16.95

Pizza Specialties

ITEM	PRICE
1. Gianni's Special Savourez un mélange généreux de pepperoni épicé, de saucisse succulente et de champignons savoureux, accompagné de votre...	\$18.95
2. Quattro Stagione Fausse	\$18.95
3. Pizza Bianco Olive oil, garlic, onion, Parmesan, oregano, salt, pepper and mozzarella.	\$18.95
4. Pizza Margherita Fresh crushed tomatoes, olive oil, mozzarella, salt, pepper, oregano and basil.	\$18.95
5. Pizza Napoli Shrimp, artichoke hearts, calamata black olives and garlic.	\$19.95
6. Pizza Pesto Pesto vibrant et mozzarella fondante s'allient sur notre pâte artisanale pour une expérience authentiquement italienne.	\$18.95
7. Calzone Un demi-cercle de pâte croustillante renfermant un mélange savoureux de pesto frais, pepperoni épicé, champignons tendre...	\$19.95

ITEM	PRICE
8. Any Single Item Pizza (10" Small) false	\$16.95
8. Any Single Item Pizza (14" Large) Pizza of your choice.	\$18.95

Dessert Menu

ITEM	PRICE
Raspberry Cheesecake	\$9.50
Profittaroli’s Pâte à choux italienne garnie d'une crème légère et surmontée d'un nappage au chocolat. Préparée chaque jour.	\$8.95
Torta Tiramisu Tarte au tiramisu construite d'une couche de doigts de dame imprégnés de Kahlua, surmontée de fromage mascarpone.	\$8.95
Cannoli’s Des coquilles de pâte croustillantes garnies de ricotta, chantilly, et votre choix de chocolat ou de fruit.	\$10.95

Beverages

ITEM	PRICE
Soft Drinks	\$4.50
Iced Tea	\$4.95
Italian Sodas false	\$6.50
Mineral Water false	\$5.95
Orange Juice false	\$5.50
Milk false	\$5.50
Lemonade	\$5.25