★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Gibsons Italia

Gibsons Italia

Menu Prices — October 25, 2026

Gibsons Italia menu with prices in United States, updated October 2019: 94 items across 22 categories, prices from $2.00 to $160.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Gibsons Italia Menu with Prices (United States)

Gibsons Italia menu with prices in United States, updated October 2019: 94 items across 22 categories, prices from $2.00 to $160.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/gibsons-italia

Menu categories: Popular Items · Antipasti · Zuppe e Insalate · Panini · Housemade Gold-Extruded Pasta · Gibsons Prime Angus · Seafood · Shellfish · Contorno · Altre Cose · Dinner - Antipasti · Dinner - Zuppe e Insalate · Dinner - Housemade Gold-Extruded Pasta · Dinner - Gibsons Prime Angus · Dinner - Gibsons Grassfed Australian · Dinner - Japanese Pure Kobe · Dinner - Seafood · Dinner - Crudo · Dinner - Shellfish · Dinner - Contorno · Dinner - Altre Cose · Dinner - Housemade Sauces

Popular Items

ITEM	PRICE
Chicago Cut (22 oz)	**$61.00**
Burger Italia Un savoureux steak de prime angus USDA de Gibsons, agrémenté de fromage raclette fondu, accompagné d'oignons grillés et...	**$18.00**
The Italian Grain Bowl Un mélange vibrant de roquette, farro, orge, lentilles, haricots à œil noir, haricots borlotti, avocat, relevé par une t...	**$16.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Acquerello Arancini Un risotto Acquerello vieilli d'un an, enrobé de sugo de tomate.	**$18.00**
Ricotta Fresca Bruchetta Faux	**$12.00**
Italia Meatballs Boulettes de viande mélangées avec de la ricotta Corso et du pecorino Romano.	**$12.00**
Prosciutto Di San Daniele & Mozzarella Di Bufala DOP dall'ava, grilled bread, compressed cantaloupe and mozzarella, avocado carpaccio, tomato and micro basil.	**$19.00**

Zuppe e Insalate

ITEM	PRICE
King Crab Bisque	**$12.00**
The Iceberg & Gorgonzola Dop Sweet 100 tomato, crisp pancetta and walnut.	**$12.00**
Roasted & Smoked Beets Sous un nuage d'avocat crémeux, les betteraves sont d'abord rôties puis délicatement fumées, ajoutant une dimension de g...	**$12.00**
Caesar Toasted bread crumb.	**$12.00**
The Italian Grain Bowl (Zuppe e Insalate) Un mélange vibrant de roquette croquante, farro tendre, orge nourrissante, lentilles savoureuses et haricots à œil noir....	**$16.00**
Grassfed Strip Steak Steak de boeuf Angus USDA nourri à l'herbe, accompagné de jeunes feuilles de chou frisé, d'avocat crémeux, d'oignons mar...	**$25.00**
Bigeye Tuna Faux filet de thon en croûte de raifort, accompagné de lentilles d'Ombrie, salade de jeunes fenouils émincés et notes d'...	**$25.00**
Summer Corn	**$10.00**

Panini

ITEM	PRICE
Burger Italia (Panini) USDA gibsons prime angus, raclette, griddled onion and tomato aioli.	**$18.00**
Filet Mignon Sliders Brioche bun and black truffle butter.	**$18.00**
Crispy Chicken Poulet tendre mariné dans le babeurre, agrémenté de piment Calabrais, nappé de miel et servi avec une salade de chou mar...	**$15.00**
Italian Salumi Focaccia rustique garnie de coppa, porchetta et salami, accompagnée de provolone stravecchio et de giardiniera romaine.	**$15.00**
Classic Burger USDA gibsons prime angus, lettuce, tomato and onion.	**$14.00**

Housemade Gold-Extruded Pasta

ITEM	PRICE
Bucatini Bucatini agrémentés d'un pesto parfumé à la menthe, rehaussés de pignons grillés et d'une touche de parmigiano reggiano.	**$15.00**
Rigatoni Saucisse italienne, sauce tomate à la vodka, rapini croustillant.	**$18.00**
Fusilli Un sugo napolitain riche en bœuf et oignon, agrémenté de pecorino Romano et de parmigiano reggiano.	**$19.00**
Gnocchi Summer corn, baby zucchini, chanterelle mushroom, white truffle butter & herb mascarpone	**$22.00**

Gibsons Prime Angus

ITEM	PRICE
Filet Mignon	**$47.00**
New York Strip (13 oz)	**$52.00**
New York Strip Bone-In (16 oz)	**$55.00**
Chicago Cut (22 oz) (Gibsons Prime Angus) Un impressionnant morceau de 22 oz de Gibsons Prime Angus, soigneusement grillé pour libérer ses riches saveurs marbrées...	**$61.00**
Bone-In Filet Mignon (14oz)	**$68.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Ora King Salmon Saumon Ora King accompagné d’un consommé délicat de pois printaniers, d’oignons cipollini et de chou kale.	**$34.00**

Shellfish

ITEM	PRICE
Colossal U-12 Prawns	**$20.00**
Lobster Cocktail Salsa rosso.	**$26.00**

ITEM	PRICE
Alaskan King Crab Chair de crabe royal d'Alaska servie avec une sauce dijon à la mostarda.	**$36.00**

Contorno

ITEM	PRICE
Spinach Épinards accompagnés d'oignons cipollini soigneusement sautés.	**$12.00**
Crispy Brussels Sprouts Choux de Bruxelles croustillants, garnis de noisettes piémontaises, agrémentés de piment rouge et enrobés d'un glaçage a...	**$12.00**
Shishito Peppers Flash fried and balsamic ristretto.	**$12.00**
Truffle Fresh-Cut French Fries Frites fraîchement coupées, sublimées par de généreux copeaux de truffes noires d'Ombrie et couronnées de Parmigiano Reg...	**$16.00**
Hen of the Wood Mushrooms Faux filet de champignons enrichis de beurre Kobe, nappés d'une fondue au fromage et accompagnés de fines échalotes et d...	**$14.00**
Double Baked Potato with Ricotta Un généreux duo de pommes de terre cuites deux fois, garnies d'une onctueuse ricotta, parsemé de parmigiano reggiano aff...	**$16.00**

Altre Cose

ITEM	PRICE
Green Circle Chicken Tuscan farro, maitake mushroom, cipollini onion, herb emulsion and chicken pan jus.	**$25.00**

Dinner - Antipasti

ITEM	PRICE
Acquerello Arancini One year aged risotto, tomato sugo.	**$18.00**
Octopus Carpaccio Fine tranches de poulpe accompagnées d'une onctueuse aïoli au basilic. Rehaussées par des oignons perlés rouges et blanc...	**$21.00**
Crabmeat & Avocado Parfait Crabe délicatement associé à de l'avocat crémeux, rehaussé d'une mayonnaise au cognac, poivron croquant et touche sucrée...	**$25.00**
Italia Meatballs Corso ricotta and pecorino Romano.	**$12.00**
Prosciutto Di San Daniele & Mozzarella Di Bufala Dop dall'ava, grilled bread, compressed cantaloupe and mozzarella, avocado carpaccio, tomato and micro basil.	**$19.00**
Piemontese Beef Carpaccio Fines tranches de bœuf piémontais nappées de grana padano, accompagnées de sorrel rouge et de jeunes feuilles de roquett...	**$15.00**

Dinner - Zuppe e Insalate

ITEM	PRICE
Potato & Watercress	**$10.00**
King Crab Bisque Un velouté riche et onctueux, ce bisque met en avant la douceur naturelle du crabe royal. Lentement mijoté avec une base...	**$12.00**
The Iceberg & Gorgonzola Dop Laitue iceberg accompagnée de Gorgonzola DOP, avec tomates Sweet 100, pancetta croustillante et éclats de noix.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Roasted Baby Beets Red, golden, and candy-stripe baby beets, frisse, ricotta, Sicilian pistachio, orange, honey.	**$12.00**
Caesar Toasted bread crumb.	**$12.00**
The Italian Grain Bowl Un mélange vibrant de roquette fraîche, farro et orge, associés à des lentilles, haricots à œil noir et haricots borlott...	**$16.00**

Dinner - Housemade Gold-Extruded Pasta

ITEM	PRICE
Bucatini Mint pesto, toasted pine nuts and parmigiano reggiano.	**$15.00**
Caserecce Asperges croquantes, parmigiano reggiano savoureux et ricotta di corso onctueuse.	**$20.00**
Fusilli Fusilli enrobé d'un sugo de bœuf napolitain et d'oignons, parsemé de pecorino romano et de parmigiano reggiano.	**$19.00**
Ricotta Gnocchi Des tendres gnocchis à la ricotta servis avec des morilles délicates, des pois printaniers, parfumés d’un pesto de rampe...	**$22.00**
7-Year Aged Acquerello Risotto Viking village sea scallops and baby leek.	**$29.00**

Dinner - Gibsons Prime Angus

ITEM	PRICE
Filet Mignon	**$47.00**
New York Strip (13 oz) Le steak New York Strip, soigneusement grillé à la perfection, arbore une croûte dorée exaltant ses riches nuances de sa...	**$52.00**
Bone-in New York Strip (16 oz) Savourez un New York Strip avec os de 16 oz, grillé à la perfection pour un équilibre idéal entre tendreté et saveurs ro...	**$55.00**
Chicago Cut (22 oz)	**$61.00**
Dry-Aged Long-Bone Ribeye (32 oz)	**$125.00**
Dry-Aged Double Cut Porterhouse (34 oz)	**$99.00**

Dinner - Gibsons Grassfed Australian

ITEM	PRICE
New York Strip (14 oz) Grillé à la perfection, ce steak New York Strip de 14 oz offre une expérience juteuse et savoureuse. Assaisonné simpleme...	**$54.00**
Bone-in Filet Mignon (12 oz) Saisissez l'essence du bœuf avec ce filet mignon de 12 oz, servi entier avec l'os pour rehausser la saveur. Saisonné ave...	**$61.00**

Dinner - Japanese Pure Kobe

ITEM	PRICE
A5 Sirloin (1 oz) Savourez ce morceau de choix, directement découpé selon votre commande, provenant de la préfecture de Hyōgo. Portion min...	**$35.00**

Dinner - Seafood

ITEM	PRICE
Roasted Mediterranean Branzino Ce branzino méditerranéen rôti est accompagné d'une sauce citron Meyer aux câpres, agrémentée d'une salade d'herbes fraî...	**$46.00**
Ora King Salmon Saumon Ora King accompagné de pois printaniers, oignons cipollini et consomme de chou cavalier.	**$34.00**
Chilean Sea Bass Filet de bar chilien délicatement enrobé de fines herbes et de pommes de terre, accompagné de tomates cerises anciennes....	**$38.00**

Dinner - Crudo

ITEM	PRICE
Bigeye Tuna Une touche de foie gras râpé rencontre le sel noir de lave, rehaussant le thon patudo d'une nuance umami délicate et ino...	**$17.00**
Hawaiian Kampachi Fines lamelles de fenouil, poivrons serrano, perles de miel, frondes de fenouil et une touche de sel à l'hibiscus.	**$18.00**
Ora King Salmon (Dinner - Crudo) Tranches d'Ombrien d'Ôra King, agrémentées de caviar de canneberge. Un soupçon d'huile d'aneth, des concombres compressé...	**$17.00**
Chef's Crudo Selection Une sélection minutieuse de thon bigeye, de kampachi hawaïen et de saumon ora king, soigneusement tranchés et prêts à dé...	**$21.00**

Dinner - Shellfish

ITEM	PRICE
Colossal U-12 Prawns	**$20.00**
Lobster Cocktail Cocktail de homard servi avec une sauce rosso maison.	**$24.00**
Alaskan King Crab Faux filet de crabe royal d'Alaska, accompagné d'une sauce mostarda à la moutarde de Dijon.	**$36.00**
Mini Royal Platter Cotto & Crudo Half lobster, Alaskan king crab, four oysters and four shrimp.	**$80.00**
Gran Royal Platter Cotto & Crudo Un homard entier, crabe royal d'Alaska, huit huîtres et huit crevettes.	**$160.00**

Dinner - Contorno

ITEM	PRICE
Spinach Sautéed cipollini onion.	**$12.00**
Brussels Sprouts Prosciutto di San Daniele et parmigiano reggiano enveloppent délicieusement les choux de Bruxelles.	**$14.00**
Shishito Peppers Flash fried and balsamic ristretto.	**$12.00**
Roasted Cauliflower Tendres morceaux de chou-fleur grillé servis avec une fonduta de fromage crémeuse, rehaussés par une touche d'huile de c...	**$10.00**
Fresh-Cut French Fries Frites fraîches découpées maison avec notre mélange d'assaisonnements exclusif.	**$10.00**

ITEM	PRICE
French Potato Puree Butter, butter, butter.	**$10.00**
Double Baked Potato with Ricotta Pommes de terre cuites deux fois, agrémentées de ricotta crémeuse, rehaussées de parmigiano reggiano finement râpé et pa...	**$16.00**

Dinner - Altre Cose

ITEM	PRICE
Green Circle Chicken Poulet Green Circle accompagné de farro toscan, champignons maitake, oignons cipollini, nappé d'une émulsion aux herbes...	**$25.00**
Berkshire Pork Fiorentina Herbs de Provence and calabrian chili oil.	**$35.00**
Lamb Chops Naturally raised van wells farm lamb, mint pesto.	**$49.00**
Veal Milanese Faux filet de veau avec os, accompagné de jeunes feuilles de roquette et d'une sauce à la moutarde et à l'estragon.	**$43.00**

Dinner - Housemade Sauces

ITEM	PRICE
Bearnaise	**$2.00**
Housemade Steak Sauce AAA	**$3.00**
Black Truffle Butter	**$4.00**
Creamy Horseradish	**$2.00**
Duck Foie Gras Butter	**$4.00**