



Gibsons Italia

Menu Prices — August 21, 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 →

Popular Items

ITEM	PRICE
Chicago Cut (22 oz) false	\$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 false	\$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

ITEM	PRICE
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 false	\$47.00
New York Strip (13 oz)	\$52.00
New York Strip Bone-In (16 oz) false	\$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 false	\$20.00
Lobster Cocktail Salsa rosso.	\$26.00
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, sublímées 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
Roasted Baby Beets Red, golden, and candy-stripe baby beets, frisse, ricotta, Sicilian pistachio, orange, honey.	\$12.00

ITEM	PRICE
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 false	\$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) false	\$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 false	\$2.00
Housemade Steak Sauce AAA false	\$3.00
Black Truffle Butter False	\$4.00
Creamy Horseradish	\$2.00
Duck Foie Gras Butter false	\$4.00