



Giovanni Ristorante

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasti Caldi e Freddi (Appetizers)

ITEM	PRICE
Caprese con Mozzarella Fatta in Casa Mozzarella maison, préparée chaque jour, accompagnée de tomates juteuses et de basilic parfumé.	\$18.00
Calamari Fritti con Peperoncini Dolci Rondelles de calamars croustillantes accompagnées de piments cerises doux, servies avec une sauce marinara légèrement ép...	\$22.00
Carciofi Alla Veneziana Marinati e Arrostiti con Asiago e Salsa Verde Artichauts marinés puis rôtis, délicatement nappés d'une sauce aux herbes fraîches, accompagnés de fromage Asiago fineme...	\$18.00
Polpo, Alla Griglia con Salsa di Peperoni e Insalata di Ceci Grilled octopus, roasted pepper sauce served with chick pea salad.	\$22.00
Salumi Misti Italiani con Giardiniera di Vegetali Une sélection exquise de salumi italiens importés, accompagnée de légumes marinés.	\$25.00

Insalate (Salads)

ITEM	PRICE
Caesar Salad	\$16.00
Iceberg con Gorgonzola e Pancetta Iceberg wedge in a light gorgonzola dressing with bacon and shaved shallots.	\$16.00
House Salad Une salade vive et croquante, où les jeunes pousses de laitue rencontrent des tomates cerises juteuses et des concombres...	\$16.00

Paste e Risotti (Pasta)

ITEM	PRICE
Penne Alla Bolognese Penne in our signature veal and beef ragout.	\$32.00
Pappardelle alla Norcia Des larges rubans de pappardelle maison accompagnés de saucisse italienne et parfumés de truffes noires, le tout envelop...	\$45.00
Spaghetti with garlic and oil or tomato sauce	\$29.00
Gluten-free Pasta of the Day Pâtes sans gluten du jour, servies avec l'une de nos sauces au choix ci-dessus.	\$35.00
Tagliolini al Nero di Seppia con Pomodori Arrosto, Aglio, Olio e Gamberi Tagliolini artisanal à l'encre de seiche, garnis de gambas, ail, huile d'olive et tomates rôties lentement.	\$39.00
Gnocchi Tendres gnocchis de pommes de terre faits maison, nappés d'une onctueuse sauce aux quatre fromages.	\$33.00

Secondi (Main Courses)

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana with spaghetti tomato sauce Pollo alla Parmigiana servito su un letto di spaghetti al pomodoro. Senza false parole, solo autentico sapore italiano.	\$39.00
Scaloppine di Vitello Alla Lombarda con Spinaci All' Aglio e Olio Veal scaloppine in a lemon, butter, white wine sauce served with spinach, garlic and oil.	\$40.00
Filetto Alla Griglia con Broccoli, Aglio e Olio Grilled 8 oz center-cut fillet mignon served with fried potatoes and herb oil.	\$59.00

ITEM	PRICE
Salmone al Forno al Vino Bianco Faux-filet de saumon doré à la poêle, nappé d'une sauce au vin blanc, accompagné d'artichauts, de haricots verts croquan...	\$36.00
Costolette D'agnello al Rosmarino Servite con Patate Arrosto Grilled lamb chops topped with rosemary and served with roasted potatoes.	\$52.00
Branzino Sotto Sale con Pepperonata Bar du Méditerranée entier, cuit sous une croûte de sel marin, accompagné d'une pepperonata colorée.	\$42.00
Breaded Breast of Chicken Sautéed in Olive Oil and Topped with Sliced Tomatoes Poulet tendre et juteux, délicatement enrobé de chapelure croustillante, est sauté à la perfection dans une généreuse do...	\$32.00

Contorni (Sides)

ITEM	PRICE
Broccoli con Aglio e Olio Spicy broccoli with garlic and oil.	\$12.00
Spinaci al Aglio e Oglio Épinards sautés à l'ail avec une touche d'huile d'olive.	\$12.00
Patate al Tartufo e Parmigiano Truffle parmigiano fries.	\$15.00
Patate Arrosto Roasted potatoes.	\$11.00
Purea di Patate false	\$11.00

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Tradizionale Tiramisu.	\$14.00
Torta di Formaggio Della Settimana Un gâteau au fromage unique concocté par notre pâtissier pour cette semaine.	\$14.00
Chocolate Mousse Cake Gâteau mousse au chocolat accompagné d'une sauce aux noisettes.	\$14.00
Formaggi Assortiti Un plateau de fromages composé de Pecorino Toscano, Gorgonzola affiné, Taleggio et Bel Paese, accompagné d'une marmelade...	\$22.00