



Giovanni's Ristorante

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Chorizos Deux saucisses d'inspiration argentine accompagnées par des frites maison du chef.	\$16.80
Fried Calamari Served with marinara sauce.	\$17.60
Carpaccio Di Manzo Thin slices of raw beef tenderloin with olive oil, pepper, salt, arugula, and Parmigiano Reggiano cheese. Consuming raw...	\$17.99
Carpaccio Di Salmone Tranches délicates de saumon arrosées d'huile d'olive et assaisonnées de sel et poivre, rehaussées de jus de citron frai...	\$17.99
Fried Mozzarella Served with marinara sauce.	\$15.40
Burrata Une mozzarella des Pouilles, fondante et délicate, surmontée de prosciutto di Parma et accompagnée de roquette.	\$20.40
Eggplant Rollatini (2 pcs) Tranches d'aubergine farcies de ricotta crémeuse et d'épinards frais, nappées de sauce marinara et gratinées à la mozzar...	\$15.40
Provoleta Mamma Mia A tasty piece of Argentinian provoleta cheese over grilled eggplant and roasted peppers.	\$13.20
Parmesan Truffle Fries Crispy, golden fries tossed with savory parmesan cheese, a hint of truffle oil, and garnished with fresh herbs	\$13.20
Fish Chunks Chicharrones de pescado	\$23.99

Salads

ITEM	PRICE
Caprese Salad Slices of fresh tomatoes, fresh mozzarella, and basil in a reduced balsamic sauce.	\$15.60
Caesar Salad	\$11.00
House Salad Mixed greens, tomatoes and carrot.	\$11.00

Beef

ITEM	PRICE
Entraña Faux-filet juteux grillé à la perfection.	\$37.40
Veal Osso Bucco Tender veal shank.	\$47.99
Veal Parmigiana Tender veal breaded, topped with marinara sauce and melted mozzarella cheese.	\$21.60
Veal Marsala Tendres médaillons de veau cuisinés avec une sauce au vin blanc et champignons aromatiques.	\$27.60
Filet Mignon Alla Roquefort Grilled prime filet mignon served with roquefort cheese and wine sauce.	\$47.99
Veal Picatta Tendres médaillons de veau dorés à la poêle, rehaussés d'une sauce au vin blanc, avec des câpres et une touche de citron...	\$26.40

ITEM	PRICE
Grilled Filet Mignon false	\$37.40
Veal Paillardela Fines tranches de veau légèrement marinées avec un mélange d'herbes fraîches, puis grillées à la perfection.	\$22.00
Medaglione Di Vitello Valdostana Veal medallions topped with prosciutto and melted provolone cheese in a wine demi glace sauce.	\$28.80
Grilled New York Steak	\$37.40

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Francese Chicken cooked in lemon, white wine and broth.	\$22.80
Grilled Chicken false	\$20.40
Chicken Parmigiana Faux filet de poulet enrobé de chapelure, nappé d'une sauce marinara parfumée et gratiné de fromage mozzarella fondant.	\$22.00
Chicken Cordon Bleu Poitrine de poulet farcie au jambon et mozzarella, accompagnée d'une sauce rosée aux champignons.	\$24.20
Chicken Piccata Breaded chicken breast sautéed with white wine, chicken broth, lime, and capers.	\$22.00
Chicken Marsala Chicken breast sautéed with chopped onions and mushrooms in marsala wine.	\$24.20
Chicken Siciliano Breaded chicken breast topped with eggplant marinara and mozzarella cheese.	\$22.80
Chicken Giovanni's Chicken breast sautéed with white wine topped with roasted pepper fresh spinach and mozzarella cheese.	\$24.20

Pastas and Risottos

ITEM	PRICE
Lasagna di Carne Homemade meat lasagna. Served with soup or salad.	\$21.60
Ravioli Ricotta and Spinach Des pâtes faites maison garnies de ricotta crémeuse et d'épinards délicats, nappées d'une sauce Alfredo onctueuse. Accom...	\$20.40
Mezzaluna Di Granchio Pâtes en demi-lune garnies de chair de crabe, nappées d'une sauce crémeuse au homard. Accompagné d'une soupe ou d'une sa...	\$28.80
Linguine Frutti Di Mare Mussels, clams, calamari, shrimps, and fish bits sautéed in olive oil and garlic, served over linguini, choice of red or...	\$32.40
Risotto Rosso Pescatore Riz arborio italien mijoté dans une sauce tomate, accompagné d'un mélange de fruits de mer. Proposé avec une soupe ou un...	\$35.20
Make Your Own Pasta Accompagnez votre plat de pâtes maison d'une soupe réconfortante ou d'une salade croquante.	\$20.40
Fettuccini Alfredo with Chicken Served with soup or salad.	\$26.40
Gnocchi Quattro Formaggi Homemade potato dumplings in a delicious sauce combining four different cheeses. Served with soup or salad.	\$21.60

ITEM	PRICE
Spaghetti with Meatballs Accompagné de votre choix de soupe ou de salade.	\$20.40
Risotto Filetto Di Manzo Trifolato Authentic Italian dish combining three exotic kind of mushrooms and chunks of Filet Mignon, perfumed with a touch of tru...	\$32.40
Fettuccini Alfredo with Shrimp Served with soup or salad.	\$30.40
Chicken Cannelloni Cannelloni farci de poulet enveloppé dans une sauce rosée. Accompagné d'une soupe ou d'une salade au choix.	\$18.00
Risotto Di Gamberi Crémosité de riz Arborio italien agrémentée de crevettes juteuses, asperges croquantes et une touche de safran. Accompag...	\$30.80
Short Rib Ravioli in Porcini Sauce Tender short rib-filled ravioli in a rich, creamy porcini mushroom sauce, topped with parmesan cheese.	\$24.20
Pear and Gorgonzola Cheese Raviolis Delicate pear and gorgonzola-filled ravioli in a creamy fig and marsala wine sauce	\$24.20
Di Mare	

ITEM	PRICE
Grilled Salmon Un pavé de saumon grillé et charnu, légèrement assaisonné pour laisser briller ses saveurs naturelles. Servi sur un lit...	\$22.80
Fish Francese Fish fillet lightly breaded with flour, eggs sautéed in white wine and lemon.	\$29.99
Shrimp in Garlic Crevettes délicatement sautées dans du vin blanc, relevées d'ail et d'huile d'olive.	\$27.60
Shrimp Francese Crevettes enrobées d'une fine couche de farine et d'œufs, poêlées dans une sauce au vin blanc et au citron. Accompagnées...	\$28.80
Grilled Fish Filet	\$25.20
Salmone Alle Fragole Fresh salmon fillet sautéed in balsamic vinegar sauce and fresh strawberries.	\$29.99
Zuppa di Mare Seafood soup with mussels, clams, shrimps, fish and calamari.	\$29.00
Salmon Piccata Médallions de saumon doucement poêlés, baignés dans une sauce au vin blanc, agrémentée de câpres et de citron.	\$29.99
Fish Aragosta E Gamberi Fresh fish fillet sautéed with shrimp in a light and creamy lobster sauce.	\$32.40
Salmon Francese Salmon lightly breaded with flour, eggs sautéed with white wine and lemon sauce.	\$29.99
Salmone al Fico Saumon poêlé accompagné de vin zinfandel, figues et un soupçon de miel.	\$29.99
Salmon Art and Sun Saumon tendre mijoté dans du vin blanc, agrémenté de cœurs d'artichaut et de tomates séchées au soleil.	\$31.20
Linguine Alle Vongole Un généreux plat de linguine accompagné de palourdes fraîches, agrémenté d'une sauce au vin blanc rehaussée d'ail rôti.	\$27.60
Corvina Piccata Pan-seared corvina fillet in white wine lemon-caper sauce.	\$30.80

Desserts	
ITEM	PRICE
Tiramisu Un doux assemblage de doigts de dame trempés dans du café espresso fort, marié à un mascarpone crémeux légèrement sucré....	\$9.00
Peach Creme Brûlée	\$9.00
Nutella Crêpe Fine crêpe enveloping a generous layer of creamy Nutella, sprinkled with a dusting of powdered sugar. A touch of freshly...	\$12.00
Dulce de Leche Crêpe Crêpe délicatement dorée, garnie d'une généreuse couche de dulce de leche crémeux. Chaque bouchée révèle l'harmonie entr...	\$12.00
Guava Flan	\$9.00
Mini Chocolate Souffle	\$10.20
Coconut Flan	\$7.80
Beverages	

ITEM	PRICE
S. Pellegrino 1 Liter	\$5.99
Lemonade	\$4.50
Perrier	\$3.99
Acqua Panna 1 Liter	\$5.99
Mango Juice	\$3.50
Apple Juice	\$3.50
Coke	\$2.99
Diet Coke	\$2.99
Sprite	\$2.99
Water Bottle	\$2.99