★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

IL Gabbiano Italian Bistro

IL Gabbiano Italian Bistro

Menu Prices — October 25, 2026

IL Gabbiano Italian Bistro menu with prices in United States, updated October 2019: 63 items across 3 categories, prices from $4.95 to $25.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

IL Gabbiano Italian Bistro Menu with Prices (United States)

IL Gabbiano Italian Bistro menu with prices in United States, updated October 2019: 63 items across 3 categories, prices from $4.95 to $25.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/il-gabbiano-italian-bistro

Menu categories: Appetizers / Insalate · Secondi Piatti · Dolce / Dessert

Appetizers / Insalate

ITEM	PRICE
Mozzarella and Peppers Arrastiti Fines tranches de mozzarella fondante accompagnées de poivrons rôtis jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement cara...	**$7.95**
Antipasto Caldo Un assortiment de friandises chaudes alliant des champignons sautés, calamars tendres et crevettes juteuses, cuits à la...	**$12.95**
Funghi Portobello Grands chapeaux de portobello grillés, marinés dans une huile d'olive parfumée à l'ail et aux herbes fraîches. Ce plat m...	**$6.95**
Shrimp and Garlic	**$7.95**
Cozze Marinara Faites l'expérience de moules fraîches mijotées lentement dans une sauce tomate aromatique rehaussée d'une gousse d'ail...	**$8.95**
Clams Oreganata Fruits de mer tendres nappés d'une garniture croquante de chapelure infusée à l'origan et à l'ail, cuits au four jusqu'à...	**$8.95**
Calamari Rondelles tendres de calmars légèrement enrobées de farine assaisonnée, plongées dans un bain d'huile chaude pour obteni...	**$8.95**
Funghi Ripieni Portobellos charnus farcis d'un mélange savoureux de ricotta crémeuse et d'ail rôti, relevé d'une pointe de zeste de cit...	**$8.95**
Scarola	**$4.95**
Pasta Fagioli Zuppa Un mélange réconfortant de haricots cannellini et pâtes al dente mijoté dans un bouillon de tomates riche. Agrémenté de...	**$4.95**
Grilled Chicken Salad Faux filet de poulet mariné au romarin et à l'ail, grillé à la perfection, servi sur un lit croquant de roquette et de r...	**$7.95**
Grilled Shrimp Salad Fines herbes grillées avec art, les crevettes juteuses se posent délicatement sur un lit de roquette croquante. Arrosée...	**$8.95**

Secondi Piatti

ITEM	PRICE
Sausage & Chicken Giambotta Les morceaux de saucisse et de poulet sont tendrement mijotés avec des pommes de terre, des poivrons et des oignons. Ave...	**$8.95**
Italian Sampler	**$8.95**
Vitello Tre Funghi Fines tranches de veau tendre nappées d'une sauce crémeuse aux champignons. Des notes de terre des cèpes, combinées à la...	**$11.95**
Vitello Parmigiana Faux-filet de veau délicatement pané et frit jusqu'à obtenir une croûte dorée, recouvert d'une généreuse couche de sauce...	**$10.95**
Pollo Natalina Une poêlée de poulet tendre, accompagné de champignons frais sautés et d'épinards, baignant dans une sauce à la crème lé...	**$9.95**
Pollo Murphy	**$8.95**
Pollo Parmigiana	**$8.95**

ITEM	PRICE
Cavatelli & Broccoli Un classique réconfortant de la cuisine italienne, le cavatelli fait maison est doucement sauté avec des fleurons de bro...	**$8.95**
Rigatoni Vodka Rigatoni baigne dans une sauce crémeuse à base de tomates et vodka, rehaussée par une touche de crème fraîche. L'oignon...	**$8.95**
Shrimp Parmigiana De tendres crevettes sont enrobées d'une fine couche de chapelure croustillante, puis nappées d'une sauce tomate maison...	**$11.95**
Penne Zingara Penne rigate al dente, sautées avec des morceaux tendres de poulet et d'épaisses rondelles de champignons. Relevée par l...	**$8.95**
Eggplant Rollatini	**$8.95**

Dolce / Dessert

ITEM	PRICE
Cannoli (2) Coquille croustillante abritant une ricotta douce, rehaussée de l'éclat des zestes d'orange et une touche de cannelle. A...	**$5.95**
Tartufo	**$5.95**
Tiramisu Un mariage harmonieux de mascarpone onctueux et de café riche imprègne chaque biscuit savoyard de ce dessert classique....	**$5.95**
Cheese Cake	**$5.95**
Red Velvet Cake	**$5.95**
Peanut Butter Pie	**$5.95**

Appetizers / Insalate

ITEM	PRICE
Mozzarella & Peppers Arrastiti Faites l'expérience de la mozzarella fondante accompagnée de poivrons grillés à la flamme, infusés d'une touche de balsa...	**$9.95**
Antipasto Caldo Une sélection chaleureuse de délices italiens, l'Antipasto Caldo rassemble des poivrons grillés aux saveurs sucrées et f...	**$14.95**
Portobella Romanao Des faux champignons portobello sont grillés à la perfection, infusés avec une marinade aux herbes et fines tranches d'a...	**$8.95**
Shrimp & Garlic	**$15.95**
Cozze Marinara Cuites à la vapeur dans une sauce tomate parfumée à l'ail, les moules sont offertes dans une assiette généreuse. Un soup...	**$8.95**
Clams Oreganata La saveur de la mer dans chaque bouchée. Des palourdes tendres, couronnées d'une chapelure craquante infusée d'origan fr...	**$10.95**
Calamari Fines anneaux de calamars trempés dans une pâte légère et croquante, puis frits jusqu'à une teinte dorée. Accompagné d'u...	**$10.95**
Funghi Ripieni Chapeaux de champignons dodus farcis d'un mélange savoureux de chapelure croustillante, ail parfumé, et persil frais. Cu...	**$10.95**
Scarola	**$4.95**
Pasta Fagioli Zuppa Haricots cannellini tendres et pâtes rigatoni se rencontrent dans un bouillon tomate-herbes parfumé. Accentuée par de l'...	**$4.95**
Grilled Chicken Salad Faux-filet de poulet grillé sur un lit de légumes verts croquants, rehaussé de mozzarella onctueuse et de poivrons rôtis...	**$12.95**

ITEM	PRICE
Grilled Shrimp Salad Des crevettes grillées reposent sur un lit de mozzarella fraîche et accompagnées de poivrons rôtis.	**$14.95**

Secondi Piatti

ITEM	PRICE
Vitello Tre Funghi Une tendre escalope de veau est doucement mijotée avec un trio de champignons sauvages – crémeux cèpes, shiitake terreux...	**$17.95**
Vitello Con Gamberi	**$20.95**
Vitello Parmigiana Une escalope de veau tendre, panée avec soin, puis nappée de sauce tomate maison. Couverte de mozzarella fondante, chaqu...	**$16.95**
Pollo Natalia Faux filet de poulet grillé délicatement mariné, nappé d'une sauce crémeuse à la sauge et au vin blanc. Repose sur un li...	**$14.95**
Pollo Valdostana Une poitrine de poulet tendre, délicatement poêlée et nappée de prosciutto fondant. Couronnée de fromage fontina crémeux...	**$17.95**
Pollo Murphy	**$16.95**
Pollo Parmigiana	**$16.96**
Linguini Gabbiano Fines lanières de linguini sont enrobées d'une sauce crémeuse aux herbes fraîches et agrumes. Ce plat marie porcéline au...	**$22.95**
Rigatoni Vodka Faux tubes de rigatoni baignés dans une sauce crémeuse à la vodka, rehaussée par la douceur des tomates San Marzano et l...	**$16.95**
Penne Zingara Penne al dente se marie avec une sauce tomate généreusement mijotée, parfumée de poivrons rouges et de courgettes grillé...	**$14.95**
Zuppa Di Pesce Une symphonie marine mijote lentement avec des tomates mûries au soleil, de l'ail parfumé et des herbes fraîches. Les sa...	**$25.95**
Angus Bistecca	**$23.95**
Rigatoni Toscana Rigatoni baigné dans une sauce tomate riche et acidulée, préparée avec des tomates San Marzano. Les saucisses italiennes...	**$20.95**
Pollo Erika Un faux-filet de poulet grillé doucement, nappé d'une sauce crémeuse aux champignons sauvages et aux parfums d'ail rôti....	**$17.95**
Shrimp Fra Diavalo Faux	**$16.95**

Dolce / Dessert

ITEM	PRICE
Cannoli (2) Coquilles croquantes remplies d'un mélange crémeux de ricotta douce, parsemé de chocolat noir et rehaussé d'une touche d...	**$5.95**
Tartufo	**$5.95**
Tiramisu Une élégance italienne en couches : du mascarpone crémeux rencontre des boudoirs trempés dans un espresso corsé. Une tou...	**$5.95**
Cheese Cake	**$7.95**
Red Velvet Cake Un gâteau moelleux au velours rouge, magnifiquement équilibré entre vanille douce et cacao riche. Garniture de fromage à...	**$5.95**
Peanut Butter Pie	**$5.95**