



Juliet Italian Kitchen

Juliet Italian Kitchen

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasta

ITEM	PRICE
Marinated Olives (Individual) Olives infusées à l'ail, rehaussées de romarin et de zestes d'orange.	\$9.50
Marinated Olives (Family Style) Olives parfumées à l'ail, au romarin, et rehaussées d'une touche de zeste d'orange.	\$27.50
Caprese Bruschetta (Individual) Toasted ciabatta with melted mozzarella, cherry tomato, and basil.	\$11.50
Caprese Bruschetta (Family Style) Toasted ciabatta with melted mozzarella, cherry tomato, and basil.	\$29.50
Today's Fresh Mozzarella Pulled mozzarella, roasted red peppers, arugula, and balsamic.	\$12.50
Meatballs (Individual) Riche sauce tomate accompagnée de burrata crémeuse et pain à l'ail.	\$16.50
Meatballs (Family Style) Tomato gravy with burrata and garlic bread.	\$34.50

Hand Tossed Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Gluten Free Dough) Shaved tomato, mozzarella, basil, balsamic reduction.	\$20.50
Margherita Pizza (Regular) Tomates frais tranchés finement, mozzarella qui s'étire à la perfection, feuilles de basilic parfumées, le tout sublimé...	\$15.50
Cacio E Pepe Pizza Mozzarella fraîche, pecorino Romano et poivre noir concassé.	\$15.50
Meatball Pizza (Gluten Free Dough) Tranches de boulettes de viande, marinara, mozzarella fraîche, poivrons et oignons sur pâte sans gluten.	\$21.50
Meatball Pizza (Regular) Tranches de boulettes de viande accompagnées de marinara, mozzarella fraîche, poivrons et oignons sur une base de pizza.	\$16.50
Sausage and Spinach Pizza parmesan cream, housemade sausage, spinach, red onion	\$16.50
Cheese Pizza	\$14.50
Pepperoni Pizza	\$15.50

Salads and Soups

ITEM	PRICE
Chopped Caesar Salad Un mélange de romaine croquante, pecorino savoureux et croûtons de focaccia, le tout enrobé d'une sauce Caesar crémeuse.	\$9.50
Butter Lettuce Salad Avocado, red onion, and candied pecans with champagne vinaigrette.	\$9.50
Tomato Basil Soup Tomato basil soup with focaccia croutons and garlic oil.	\$8.50
Grilled Chicken and Arugula Salad Tranches de poulet grillé accompagnées de roquette fraîche, pommes vertes croquantes, fromage de chèvre crémeux et noix...	\$18.50

ITEM	PRICE
Salmon Salad Laitue beurre tendre, fromage Gorgonzola crémeux, tomates cerises juteuses, oignons rouges marinés, bacon au poivre et m...	\$19.00
Pollo	
ITEM	PRICE
Chicken Piccata Escalopes de poulet nappées d'une sauce au vin blanc et câpres, posées sur un lit d'épinards sautés.	\$23.50
Chicken Saltimbocca Escalope de poulet garnie de prosciutto, de sauge, de mozzarella et de provolone, servie sur des fettucines nappées d'un...	\$25.50
Chicken Parmigiana (Pollo) Poulet scaloppine bien doré à la poêle, gratiné de mozzarella fondante et de parmesan, nappé d'une sauce tomate fraîchem...	\$26.00
Desserts	
ITEM	PRICE
New York Style Cheesecake (Desserts) Creamy cheesecake with a graham cracker crust finished with raspberry sauce and mint.	\$10.50
Tiramisu (Desserts) Fingers de dame délicatement imbibés de café, prêts à rencontrer le mascarpone sucré. Une touche finale de poudre de cac...	\$10.50
Cannolis Coquilles croustillantes remplies de ricotta sucrée légèrement parfumée à la cannelle et au zeste de citron, parsemées d...	\$10.50
Picked for you	
ITEM	PRICE
Spaghetti Bolognese Spaghetti nappé d'une sauce à la viande riche, couronné de parmesan et pecorino.	\$19.50
Tiramisu Traditional ladyfingers dipped in coffee layered with sweetened mascarpone. Finished with cocoa powder.	\$10.50
Fettuccine Funghi (Individual) Fettuccine nappé d'une sauce crémeuse aux champignons et parmesan, rehaussé de jeunes épinards et d'ail rôti. Terminé pa...	\$20.50
Fettuccine Funghi (Family Style) Fettuccine enveloped in a rich parmesan and mushroom cream sauce, paired with wilted spinach and roasted garlic. A sprin...	\$38.50
New York Style Cheesecake Creamy cheesecake with a graham cracker crust finished with raspberry sauce and mint.	\$10.50
Chicken Parmigiana pan fried chicken scallopine, melted mozzarella, parmesan, fresh tomato sauce and basil with spaghetti marinara	\$26.00
Sides	
ITEM	PRICE
Smashed Fried Potatoes Garlic, parsley, and rosemary.	\$8.50
Burnt Broccoli Caramelized broccoli in garlic butter with lemon and chili flake.	\$8.50
Side of Pasta Fettuccine with parmesan mushroom cream or rigatoni marinara.	\$8.50

ITEM	PRICE
Roasted Brussels Sprouts Bruxelles rôties accompagnées de bacon croustillant et d'une sauce aigre-douce calabraise.	\$8.50
Housemade Pasta	
ITEM	PRICE
Spaghetti Bolognese (Housemade Pasta) Spaghetti with meat sauce, parmesan, and pecorino.	\$19.50
Shrimp Capellini Fresca (Individual) Angel hair pasta with gulf shrimp, fresh tomato, basil, and extra virgin olive oil.	\$20.50
Shrimp Capellini Fresca (Family Style) Capellini délicatement enrobé de crevettes du golfe, agrémenté de tomates fraîches juteuses, de basilic parfumé et d'un...	\$38.50
Spicy Rigatoni alla Vodka Rigatoni dans une sauce tomate relevée, accompagnée de morceaux de bacon.	\$18.50
Fettuccine Funghi (Individual) (Housemade Pasta) Fettuccine fraîche accompagné d'une sauce crémeuse aux champignons et parmesan, agrémentée d'épinards et ail rôti. Un so...	\$20.50
Fettuccine Funghi (Family Style) (Housemade Pasta) Fettuccine maison nappées d'une sauce crémeuse aux champignons et parmesan, agrémentées d'épinards frais et d'ail rôti,...	\$38.50
Lasagna 17 layers of fresh pasta, ricotta, and Bolognese.	\$19.50

Carnes	
ITEM	PRICE
Pork Marsala Pork tenderloin with marsala mushroom sauce, prosciutto, and fettuccine.	\$23.50
Pork Torretta Grilled Duroc Pork Tenderloin, caramelized onions, sweet potato gnocchi, fried artichokes, Gorgonzola Cream sauce.	\$24.00