★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Martini Modern Italian

Martini Modern Italian

Menu Prices — October 24, 2026

Martini Modern Italian menu with prices in United States, updated October 2019: 125 items across 15 categories, prices from $11.00 to $245.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Martini Modern Italian Menu with Prices (United States)

Martini Modern Italian menu with prices in United States, updated October 2019: 125 items across 15 categories, prices from $11.00 to $245.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/martini-modern-italian

Menu categories: Antipasti - Appetizers · Insalate e Zuppe - Salads & Soup · Primi Piatti - First Plates · Secondi Piatti - Second Plates (Pollo) · Secondi Piatti - Second Plates (Vitello) · Secondi Piatti - Second plates (Carni) · Secondi Piatti - Second Plates (Pesce) · Dolce - Desserts · Bevande Speciali · Popular Drinks · Bianchi · Rossi · Sparkling · Sparkling and Whites · Reds

Antipasti - Appetizers

ITEM	PRICE
Lobster Risotto Risotto crémeux agrémenté de mascarpone, petits pois anglais croquants, et tomates rôties.	**$23.00**
Arancini Boules de risotto croustillantes farcies au gorgonzola fondant, posées sur une généreuse sauce marinara maison, le tout...	**$20.00**
Mozzarella Cheese Faite à la main à la demande.	**$19.00**
Bruschetta Pain de campagne grillé surmonté de tomates rôties, Cacio di Roma crémeux et une généreuse tranche de prosciutto di Parm...	**$20.00**
Fritto Misto Di Mare Calmars fraîchement pêchés, asperges croquantes, mizuna et une sauce aioli au citron Meyer.	**$21.00**
Beef Carpaccio Fine tranches de bœuf accompagnées d'un croustillant beignet de gorgonzola et râpées de parmesan reggiano.	**$21.00**
Tuna Tartare Morceaux de thon ahi frais mélangés avec de l’échalote, des câpres frites, agrémentés d'orange et de citron, parsemés de...	**$22.00**

Insalate e Zuppe - Salads & Soup

ITEM	PRICE
Caesar Feuilles de romaine croustillantes, nappées d'une sauce parmesan à l'ail, accompagnées de croûtons de focaccia dorés.	**$13.00**
Martini Salad Un mélange vibrant de jeunes feuilles tendres, enrobé de fines tranches de prosciutto, avec des tomates juteuses, des pi...	**$14.00**
Heirloom Beet Salad Une salade rafraîchissante mettant à l'honneur des betteraves anciennes, agrémentée de pistaches croquantes et d'une mou...	**$14.00**
Panzanella Salade pain et tomates revisitée, accompagnée de mozzarella fraîche, concombres croquants et vinaigre balsamique acidulé...	**$15.00**
Tre Colore Un mélange vibrant de chou frisé toscan, trevise et endives se marie avec des fraises juteuses. Des copeaux de parmesan...	**$16.00**
Zuppa Pomodoro Une soupe onctueuse aux tomates, rehaussée de pesto parfumé, garnie de fromage de chèvre crémeux et accompagnée de crost...	**$12.00**

Primi Piatti - First Plates

ITEM	PRICE
Lamb Pappardelle L'agneau mijoté se mêle aux champignons sauvages, nappé d'une réduction parfumée de chianti, le tout couronné d'une touc...	**$36.00**
Pennette Alla Vodka Sauce tomate San Marzano, prosciutto di Parma, crème infusée à la vodka, et champignons.	**$29.00**

ITEM	PRICE
Chicken Carbonara Pâtes cresti accompagnées de bacon fumé, asperges croquantes, le tout enrobé d'une sauce crémeuse au parmesan.	**$32.00**
Lasagna Des couches de pâte fraîche imbibées d'une sauce tomate San Marzano, rehaussées de morceaux de saucisse savoureux.	**$31.00**
Butternut Squash Tortelloni Tortelloni farcis au courge musquée, nappés d'une crème au parmesan onctueuse, saupoudrés d'amandes Marcona et agrémenté...	**$29.00**
Shrimp Marinara Radiatore pasta, blistered tomatoes, garlic, chili flake, house marinara, and basil.	**$32.00**
Mushroom Ravioli Ravioli farcis aux cèpes, accompagnés de mizuna fraîche et sublimés par la richesse aromatique de la truffe noire.	**$31.00**
Fettuccine and Clams Littleneck clams, garlic, onion, zucchini, basil, and butter.	**$34.00**

Secondi Piatti - Second Plates (Pollo)

ITEM	PRICE
Parmesan Rigatoni marié à une sauce tomate fraîche et relevé par le goût franc du parmigiano-reggiano.	**$32.00**
Marsala Poulet cuit au four traditionnel accompagné de polenta crémeuse au mascarpone, délicatement nappé d'une réduction de Mar...	**$33.00**
Picatta Poulet rôti au four, pommes de terre fingerling, câpres, et beurre au citron et persil.	**$34.00**

Secondi Piatti - Second Plates (Vitello)

ITEM	PRICE
Osso Buco Braised veal shank, marrow, saffron risotto, gremolata, and natural jus.	**$46.00**
Veal Martini Fines tranches de veau, agrémentées de prosciutto, accompagnées de roquette et d'une touche de citron.	**$38.00**
Veal Chop Côte de veau poêlée accompagnée de pommes de terre à l'ail rôti et de cerises poivrons à la fois piquantes et sucrées.	**$51.00**

Secondi Piatti - Second plates (Carni)

ITEM	PRICE
Tenderloin Filet mignon, fresh pasta, cambozola butter, and chianti wine reduction.	**$55.00**
Short Rib Bœuf braisé au vin rouge, accompagné de légumes-racines et d'une onctueuse polenta au mascarpone.	**$42.00**
Ribeye Faux-filet de 16 oz, accompagné de pommes de terre au romarin et de beurre aux cèpes.	**$62.00**

Secondi Piatti - Second Plates (Pesce)

ITEM	PRICE
Prawns Gnocchetti à la ricotta accompagnés de tomates fraîches, basilic parfumé et nduja épicée.	**$39.00**

ITEM	PRICE
Sea Scallops Coquilles Saint-Jacques posées sur une purée de pois chiches, accompagnées de fenouil croquant et de délicates artichaut...	**$45.00**
Salmon Crab ravioli, porcini, clams, mussels, lobster broth.	**$42.00**

Dolce - Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Faux (false)	**$11.00**
Chocolate Torte Mousse praliné, ganache au chocolat, et noisettes caramélisées.	**$11.00**
Vanilla Brûlée Sugar cookies.	**$11.00**
Lemon Meringue Tart Framboises parfumées au Grand Marnier.	**$11.00**
Chocolate Bread Pudding Pain perdu au chocolat réchauffant l'âme, nappé d'une anglaise à la banane. Les éclats de noisette et le chocolat fondan...	**$11.00**

Bevande Speciali

ITEM	PRICE
Dark Cherry Manhattan Old Forester Near North Bourbon agrémenté de gousses de vanille fraîches, complété par des cerises trempées dans l'amaretto.	**$14.00**
Margarita Don Julio Tequila, Housemade Limoncello, Campari, Fresh Lime.	**$14.00**
Venetian Sunset Prosecco pétillant mélangé avec Amaro, accompagné de morceaux de pêche et une touche finale de poussière de framboise.	**$13.00**
Italian Grapefruit Gimlet Absolut Grapefruit Vodka, Aperol, Hand Squeezed Grapefruit and Lime.	**$13.00**
Barrel Aged Negroni Bombay Sapphire Gin, Carpano Sweet Vermouth, and Aperol.	**$13.00**
Empress Old Fashioned Un mélange de seigle, Cardamaro et prune, rehaussé de bitters pour une touche classique.	**$13.00**
Testarossa Whiskey Jameson, nectar d'agave, fruit de la passion, citron frais et une touche de Pio Cesare en flottaison.	**$14.00**
Spritz Housemade Aperol, Prosecco, and Orange.	**$12.00**

Popular Drinks

ITEM	PRICE
Dark Cherry Manhattan Old Forester Near North (Popular Drinks) Bourbon, Fresh Vanilla Bean, and Amaretto Soaked Cherries.	**$13.00**
Spritz (Popular Drinks) Housemade Aperol, Prosecco, and Orange.	**$12.00**

Bianchi

ITEM	PRICE
Chardonnay Antinori, “Bramito del Cervo,” Umbria, Italy.	**$53.00**
Pinot Grigio Santa Margherita, Alto Adige, Italy.	**$56.00**
Sauvignon Blanc Honig, Napa Valley, California.	**$41.00**
Orvieto Classico Antinori, “Campogrande,” Umbria, Italy.	**$36.00**
Fiano Mandrarossa, Sicilia, Sicily, Italy.	**$34.00**
Gavi Pio Cesare, Piedmont, Italy.	**$57.00**
Vernaccia di San Gimignano Rocca delle Macie, Tuscany, Italy.	**$43.00**
Arneis Vietti, Roero Arneis, Piedmont, Italy.	**$50.00**
Greco di Tufo Di Paolo, “terredora,” Campania, Italy.	**$57.00**
Sauvignon Blanc (Bianchi) Provenance Vineyards, Rutherford, California.	**$55.00**
Chardonnay Sequoia Grove, Napa Valley Carneros, California.	**$64.00**
Chardonnay Chateau Ste. Michelle Indian Wells Vineyard, Columbia Valley, Washington.	**$41.00**
Chardonnay Sonoma Cutrer Les Pierres, Sonoma Valley, California.	**$88.00**
Chardonnay J. Lohr Arroyo Vista Vineyard, Arroyo Seco, California.	**$68.00**
Chardonnay Far Niente, Oakville, California.	**$99.00**

Rossi

ITEM	PRICE
Barolo Tenimenti, “Ca Bianca,” Piedmont, Italy.	**$99.00**
Merlot Duckhorn, Napa Valley, California	**$110.00**
Brunello di Montalcino Silvio Nardi, Tuscany, Italy.	**$129.00**
Toscana Ruffino “Modus,” Tuscany, Italy.	**$58.00**
Cabernet Sauvignon Mount Veeder Winery, Napa Valley, California	**$78.00**
Chianti Classico Faux pas.	**$51.00**

ITEM	PRICE
Pinot Noir Erath Vineyards, Oregon	**$45.00**
Veronese Ripasso Masi “Campofiorin,” Veneto, Italy.	**$44.00**
Pinot Noir Francis Coppola Director’s Cut, Sonoma Coast, California.	**$54.00**
Barbaresco Sottimano “Fausoni,” Piedmont, Italy.	**$119.00**
Pinot Noir Emeritus Vineyards “Emeritus,” Hallberg Ranch, Russian River Valley, California.	**$88.00**
Gattinara Travaglini, Piedmont, Italy.	**$72.00**
Merlot Rutherford Hill, Napa Valley, California	**$48.00**
Merlot Trefethen, Napa Valley, California	**$77.00**
Toscana Trinoro, “Le Cupole,” Maremma Toscana IGT, Italy.	**$75.00**
Zinfandel Ridge, “Three Valleys,” Sonoma County, California.	**$67.00**
Taurasi Feudi di San Gregorio,Campania, Italy.	**$79.00**
Amarone della Valpolicella Classico Bolla, “Le Origini,” Veneto, Italy.	**$99.00**
Shiraz La cuvée "Angels' Share" de Two Hands Winery en Australie.	**$80.00**
Meritage Stag’s Leap Wine Cellars, “Hands of Time,” Napa Valley, California.	**$63.00**
Cabernet Sauvignon Hanna, Alexander Valley, California	**$74.00**
Cabernet Sauvignon Waugh Cellars, Napa Valley, California	**$130.00**
Cabernet Sauvignon Rodney Strong, Knights Valley, California	**$76.00**
Amarone della Valpolicella Classico (Rossi) faux	**$125.00**
Chianti Classico (Rossi) Riserva, Castello di Monsanto, “Il Poggio,” Tuscany, Italy.	**$109.00**
Brunello di Montalcino (Rossi) Castello Banfi, Tuscany, Italy.	**$145.00**
Gaja Ca’ Marcanda, “Promis,” Tuscany, Italy.	**$99.00**
Bolgheri Antinori, “Tenuta Guado al Tasso,” Tuscany, Italy.	**$179.00**
Cabernet Sauvignon Caymus, Napa Valley, California	**$165.00**
Cabernet Sauvignon Nickel and Nickel, “John C. Sullenger Vineyard,” Oakville, California	**$168.00**
Petite Syrah Stags’ Leap Winery, Napa Valley, California.	**$76.00**

Sparkling

ITEM	PRICE
J. Cuvée Brut, California.	**$60.00**
Champagne, Brut Veuve Clicquot, “Yellow Label,” Champagne, France.	**$99.00**
Champagne, Brut Rosé Nicolas Feuillatte, Champagne, France.	**$79.00**
Champagne, Brut (Sparkling) Dom Pérignon, Champagne, France.	**$245.00**

Sparkling and Whites

ITEM	PRICE
Sauvignon Blanc (Sparkling and Whites) Craggy Range, “Te Muna Road Vineyard,” Martinborough, New Zealand.	**$52.00**
Pinot Grigio (Sparkling and Whites) Luna Nuda, Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy.	**$36.00**
Brut Rosé Faux.	**$60.00**
Prosecco La Marca, Italy.	**$44.00**
Rosé Campuget, France.	**$52.00**
Soave Classico Pieropan, Veneto, Italy.	**$56.00**
Vermentino di Sardegna Argiolas, “Costamolino,” Sardinia.	**$44.00**
Gavi di Gavi Broglia, “La Meirana,” Piedmont, Italy.	**$56.00**
Chardonnay Brown Estate House of Brown, Central Valley, California.	**$56.00**
Chardonnay Chamisal Vineyards Stainless,” Central Coast, California.	**$44.00**
Chardonnay Stag’s Leap Cellars Chardonnay provenant de Stag’s Leap Cellars, sculpté dans le terroir unique de la Napa Valley, en Californie.	**$72.00**

Reds

ITEM	PRICE
Chianti Classico (Reds) Riserva, Ruffino “Ducale Oro,” Gran Selezione Riserva, Tuscany.	**$84.00**
Pinot Noir King Estate Willamette Valley, Oregon.	**$68.00**
Barbera D’Alba Pio Cesare, Piedmont, Italy.	**$56.00**
Sangiovese/Merlot Luce della Vite, “Lucente,” Toscana, Tuscany.	**$72.00**

ITEM	PRICE
Pinot Noir Matthew Fritz North Coast, California.	**$44.00**
Nebbiolo Giuseppe Cortese, Langhe, Piedmont, Italy.	**$56.00**
Cabernet Sauvignon J. Lohr, “Seven Oaks,” Paso Robles, California.	**$48.00**
Pinot Noir EnRoute Les Pommiers, Russian River Valley, California.	**$84.00**
Barbera d’Asti Vietti, “La Crena,” Piedmont, Italy.	**$96.00**
Malbec Bodegas Salentein, “Killka Collection,” Uco Valley, Argentina.	**$48.00**
Cabernet Sauvignon Louis M. Martini, Napa Valley	**$100.00**
Cabernet Sauvignon BonAnno, Napa Valley, California	**$68.00**
Toscana (Reds) Marchesi de Frescobaldi, “Tenuta di Castigilioni,” Tuscany, Italy.	**$68.00**
Red The Prisoner, Napa Valley, California	**$92.00**
Red Blend Trefethen Family Vineyards, “OP Signature Blend,” California, 2017.	**$60.00**
Zinfandel, Petite Sirah Orin Swift, “8 Years in the Desert,” California.	**$88.00**