



Martini Modern Italian

Martini Modern Italian

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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, treviso 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
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

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

Tiramisu Faux (false)	\$11.00
Chocolate Torte Mousse praliné, ganache au chocolat, et noisettes caramélisées.	\$11.00
Vanilla Brûlée false	\$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 false	\$53.00
Pinot Grigio false	\$56.00
Sauvignon Blanc Honig, Napa Valley, California.	\$41.00
Orvieto Classico Antinori, “Campogrande,” Umbria, Italy.	\$36.00

ITEM	PRICE
Fiano False	\$34.00
Gavi false	\$57.00
Vernaccia di San Gimignano false	\$43.00
Arneis Vietti, Roero Arneis, Piedmont, Italy.	\$50.00
Greco di Tufo false	\$57.00
Sauvignon Blanc (Bianchi) Provenance Vineyards, Rutherford, California.	\$55.00
Chardonnay Sequoia Grove, false	\$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, false	\$99.00

Rossi

ITEM	PRICE
Barolo Tenimenti, “Ca Bianca,” Piedmont, Italy.	\$99.00
Merlot Duckhorn, Napa Valley, California false	\$110.00
Brunello di Montalcino Silvio Nardi, Tuscany, Italy.	\$129.00
Toscana Ruffino false	\$58.00
Cabernet Sauvignon Mount Veeder Winery, Napa Valley, California false	\$78.00
Chianti Classico Faux pas.	\$51.00
Pinot Noir Erath Vineyards, Oregon false	\$45.00
Veronese Ripasso Masi “Campofiorin,” Veneto, Italy.	\$44.00
Pinot Noir Francis Coppola false	\$54.00
Barbaresco Sottimano “Fausoni,” Piedmont, Italy.	\$119.00
Pinot Noir Emeritus Vineyards “Emeritus,” Hallberg Ranch, Russian River Valley, California.	\$88.00

ITEM	PRICE
Gattinara Travaglini, Piedmont, Italy.	\$72.00
Merlot Rutherford Hill, Napa Valley, California false	\$48.00
Merlot Trefethen, Napa Valley, California	\$77.00
Toscana false	\$75.00
Zinfandel false	\$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 false	\$63.00
Cabernet Sauvignon Hanna, Alexander Valley, California false	\$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 false	\$99.00
Bolgheri false	\$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 false	\$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

ITEM	PRICE
Champagne, Brut (Sparkling) false	\$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) false	\$36.00
Brut Rosé Faux.	\$60.00
Prosecco false	\$44.00
Rosé Campuget, France.	\$52.00
Soave Classico Pieropan, Veneto, Italy.	\$56.00
Vermentino di Sardegna false	\$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 false	\$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) false	\$84.00
Pinot Noir King Estate false	\$68.00
Barbera D’Alba Pio Cesare, Piedmont, Italy.	\$56.00
Sangiovese/Merlot false	\$72.00
Pinot Noir Matthew Fritz false	\$44.00
Nebbiolo Giuseppe Cortese, Langhe, Piedmont, Italy.	\$56.00
Cabernet Sauvignon false	\$48.00
Pinot Noir EnRoute Les Pommiers, Russian River Valley, California.	\$84.00

ITEM	PRICE
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 false	\$100.00
Cabernet Sauvignon BonAnno, Napa Valley, California false	\$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 false	\$88.00