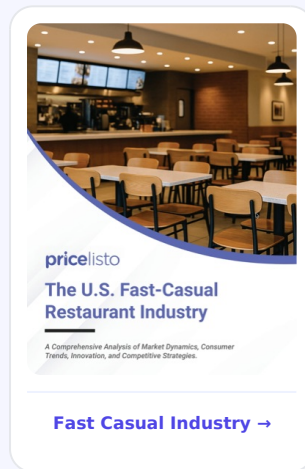




Ralph's Italian Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Most Ordered	
ITEM	PRICE
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine panées, superposées et garnies de sauce marinara, nappées de fromage mozzarella fondant.	\$25.00
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes, parsemées de pecorino romano et accompagnées de croûtons dorés.	\$14.00
Cannoli Cake Trois généreuses couches de gâteau à la vanille enveloppent une crème de cannoli moelleuse, le tout nappé d’un glaçage à...	\$10.00
"Best of Philly" Meatballs Dollop of ricotta	\$15.00
Side Pasta Un assortiment alléchant de pâtes variées : cavatelli, fettuccini, linguine, pappardelle, penne, spaghetti et gnocchi. A...	\$8.00
Bruschetta Mélange de tomates fraîches, oignons rouges émincés, mozzarella fondante et basilic parfumé, le tout arrosé d'huile d'ol...	\$11.00
Tiramisu Savoiardi imbibés de café espresso et de Kahlua, enveloppés d'une garniture au fromage à la crème, parsemés de cacao et...	\$10.00
Ravioli Raviolis onctueux, servis avec plusieurs choix de sauce : la classique rouge, la marinara, l'Alfredo crémeuse, ou des va...	\$23.00
Ralph's Famous Parm Cutlet pan fried with mozzarella cheese and marinara sauce	\$30.00
Lasagna Pâtes superposées avec une riche sauce tomate aux herbes, garnies de viandes savoureuses et de fromage fondu.	\$28.00
Penne alla Vodka Blush sauce with pancetta	\$23.00
Piccata Lemon butter sauce with capers	\$30.00
Spaghetti Un choix alléchant de sauces accompagne notre spaghetti : tomate classique, Alfredo onctueux, variétés de fruits de mer,...	\$23.00
Side Broccoli Saut/©ed broccoli with garlic and olive oil.	\$6.00
Cannoli A Ralph's family original recipe	\$10.00
Tossed Salad Un mélange croquant de romaine et iceberg accompagné de tomates juteuses, d'oignons tranchés, de betteraves terreuses, d...	\$12.00

Appetizers	
ITEM	PRICE
Sauteed Escarole Des feuilles d'escarole sautées doucement à l'ail parfumé et nappées d'une lueur d'huile d'olive.	\$12.00
Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard, immergées dans la sauce renommée de Ralph. Choisissez entre rouge ou blanc.	\$21.00
Bruschetta (APPETIZERS) Chopped tomatoes, red onion, mozzarella, basil, olive oil and balsamic vinegar	\$11.00
Calamari Calmars tendres sautés dans une sauce tomateée riche.	\$21.00

ITEM	PRICE
Sauteed Long Hot Peppers Longs poivrons verts sautés avec de l'ail et de l'huile d'olive.	\$11.00
"Best of Philly" Meatballs (APPETIZERS) Dollop of ricotta	\$15.00
Broccoli Rabe Brocoli rabe sauté dans l'huile d'olive avec une touche d'ail.	\$15.00

SOUPS AND SALADS

ITEM	PRICE
Tossed Salad (SOUPS AND SALADS) Romaine, iceberg, tomatoes, onions, beets, cucumbers, carrots, cauliflower, radish	\$12.00
Hearts of Artichokes, Prosciutto, and Reggiano Hearts of artichokes, prosciutto, and Reggiano typically include thin slices of prosciutto, artichoke hearts, and Parmig...	\$20.00
Arugula Salad Tomates italiennes, oignons rouges et fromage gorgonzola se rencontrent sur un lit de roquette, le tout enveloppé d'une...	\$16.00
Antipasto A variety of meat, cheese, Italian delicacies	\$24.00
Tomatoes and Homemade Mozzarella topped with balsamic glaze	\$12.50
Italian Salami, Provolone, and Olive Salad Salade composée de salami italien, provolone et olives. Accompagnez-la de votre choix de vinaigrette : huile et vinaigre...	\$14.50
Roasted Peppers and Homemade Mozzarella Roasted peppers marinated in extra virgin olive oil and fresh basil, paired with homemade mozzarella.	\$12.50
Roasted Peppers and Anchovies Roasted bell peppers and anchovies typically served with fresh greens, tomatoes, olives, and a light vinaigrette dressin...	\$12.50
Caesar Salad (SOUPS AND SALADS) Romaine, pecorino romano cheese, croutons	\$14.00
Greens and Pastina Mixed greens, pastina pasta, and traditional pastitsio sauce.	\$8.00

CHICKEN OR VEAL

ITEM	PRICE
Ralph's Famous Parm (CHICKEN OR VEAL) Cutlet pan fried with mozzarella cheese and marinara sauce	\$30.00
Marsala Marsala wine, mushrooms	\$30.00
Saltimbocca Mozzarella cheese, prosciutto, spinach, mushrooms, marsala wine sauce	\$30.00
Napoletano Cutlet, roasted peppers, broccoli rabe, long hots, provolone	\$30.00
Florentine Spinach, artichoke hearts, mozzarella, white wine, butter	\$30.00
Scallopine Marinara, peppers and mushrooms	\$30.00
Sorrento Mozzarella cheese and white wine sauce	\$30.00

ITEM	PRICE
Sicilian Balsamic and white wine reduction, black and green olives, onions, long hot peppers	\$30.00
Rollatini Mozzarella cheese and prosciutto in a mushroom, white wine sauce	\$30.00
Piccata (CHICKEN OR VEAL) Lemon butter sauce with capers	\$30.00
Trombino Roasted peppers, diced tomatoes, sharp provolone cheese, garlic, olive oil, white wine	\$30.00

Homemade Specialties

ITEM	PRICE
Fettuccine Alfredo	\$23.00
Manicotti Les tubes de pâtes sont farcis avec un mélange onctueux de ricotta, mozzarella et parmesan, rehaussé d'une touche de mus...	\$23.00
Gnocchi Blush Pommes de terre tendres mélangées à de la farine de blé, roulées en petits morceaux moelleux, et délicatement cuites jus...	\$23.00
Cheese Cavatelli Gorgonzola Cream De tendres cavatelli enveloppés dans une onctueuse sauce au gorgonzola, offrant une rencontre de textures moelleuses et...	\$23.00

Old World Favorites

ITEM	PRICE
Broiled Sausage Saucisses grillées accompagnées de brocoli rabe et de piments longs épicés, sautés à l'ail et à l'huile d'olive, le tout...	\$27.00
Eggplant Parmigiana (Old World Favorites) Tranches d'aubergine enrobées d'œuf, cuites au four, garnies de mozzarella fondante et nappées d'une sauce marinara mais...	\$25.00
Sausage and Peppers Sausage & peppers with marinara or garlic & oil. Regular, light, or extra sauce.	\$28.00

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti (PASTA) Spaghetti with your choice of sauce: classic tomato, creamy Alfredo, seafood options, garlic and oil, or unique varietie...	\$23.00
Gnocchi Gnocchi served with your choice of 20 different sauces including classic red, marinara, Alfredo, seafood options, and mo...	\$23.00
Fettuccini	\$23.00
Cavatelli Cavatelli pasta with choice of sauces: red gravy, marinara, garlic & oil, alfredo, mushroom, vodka, meatball, sausage, a...	\$23.00
Pappardelle Primavera Spinach, mushrooms, broccoli, artichokes, marinara	\$23.00
Cheese Cavatelli Gorgonzola Cream (PASTA) Tender cavatelli pasta in rich gorgonzola cream, topped with savory sausages, sautéed greens, and roasted peppers.	\$23.00
Penne Pâtes penne accompagnées de votre choix de sauce : optez pour une sauce classique tomate, ail et huile, alfredo crémeux,...	\$23.00
Linguini Linguini accompagné de votre choix de sauces: un marinara acidulé, un alfredo onctueux, des options avec fruits de mer,...	\$23.00

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Scampi Savourez des crevettes tendres sautées avec du beurre à l'ail et une touche de citron, accompagnées d'une sauce légère a...	\$34.00
Linguini Pescatore Un lit de linguine garni de crevettes juteuses, de palourdes délicates, de moules fraîches et de chair de crabe savoureu...	\$39.00

SIDES

ITEM	PRICE
Side Pasta (SIDES) Choice of pasta: cavatelli, fettuccini, linguini, pappardelle, penne, spaghetti, or gnocchi. Sauces: red gravy, marinara...	\$8.00
Side Fettuccini Alfredo Fettuccine pasta tossed in a creamy alfredo sauce with parmesan cheese.	\$9.50
Side Gnocchi Vodka Potato dumplings in a creamy tomato vodka sauce, typically garnished with parmesan cheese.	\$9.50
Side Sausage Link Italian sausage link, typically served in house-made marinara sauce.	\$8.00
Side Spinach	\$7.50
Side Broccoli Rabe Broccoli rabe sautv©ed with garlic and extra virgin olive oil.	\$8.50
Side Ravioli Ravioli typically filled with cheese, served as a side.	\$11.50
Side Cavatelli Gorgonzola Cavatelli pasta in a creamy gorgonzola sauce, typically complemented by garlic, sun-dried tomatoes, and a hint of basil.	\$9.50
Side Cup Mussels Mussels with your choice of red or white sauce.	\$5.00
Side Escarole	\$6.00
Side Spaghetti Clams [Spaghetti Clams] Clams with spaghetti. Choice of red or white sauce.	\$9.50
Side Broccoli (SIDES) Sautv©ed broccoli with garlic and olive oil.	\$6.00
Side Bowl Gravy Rich, savory gravy, typically made with beef juices, ideal for dipping or enhancing your favorite dishes.	\$5.00

DESSERT

ITEM	PRICE
Cannoli (DESSERT) A Ralph's family original recipe	\$10.00
Dark Side of the Moon Gâteau fondant au fudge imbibé de liqueur de café, garni de mousse au chocolat, recouvert d'une ganache chocolat pur fou...	\$10.00
Tiramisu (DESSERT) Espresso and Kahlua soaked savoiardi biscuits are surrounded with cream cheese filling, highlighted with cocoa and choco...	\$10.00
New York Cheesecake Rich, dense and exploding with vanilla flavor on a traditional buttery graham cracker crust	\$10.00

QUARTS

ITEM	PRICE
QT Meat Sauce Ground beef and pork simmered in a classic tomato sauce with herbs and spices.	\$16.00
QT Meatballs Homemade beef and pork meatballs in marinara sauce, typically garnished with basil and ricotta cheese.	\$16.00
QT Marinara (vegetarian) Plum tomatoes, fresh garlic, basil, spices, and extra virgin olive oil blended into a classic marinara sauce.	\$15.00