



Sammy G's Tuscan Grill

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Starters/Soup (Lunch)

ITEM	PRICE
Calamari Faux	\$11.00
Caprese Tranches de tomate juteuses avec de la mozzarella crémeuse, garnies de basilic parfumé.	\$9.00
Bruschetta Pain grillé frotté à l'ail, surmonté de dés de tomates juteuses, basilic frais, ail et un filet d'huile d'olive.	\$8.00
Minestrone Tuscan style, all vegetable soup.	\$6.00

Salads (Lunch)	
1	1/2 cup of mixed greens
2	1/4 cup of cherry tomatoes
3	1/4 cup of cucumber
4	1/4 cup of shredded carrots
5	1/4 cup of shredded cheddar cheese
6	1/4 cup of croutons
7	1/4 cup of dressing
8	1/4 cup of nuts
9	1/4 cup of seeds
10	1/4 cup of dried fruit
11	1/4 cup of honey
12	1/4 cup of maple syrup
13	1/4 cup of olive oil
14	1/4 cup of vinegar
15	1/4 cup of lemon juice
16	1/4 cup of lime juice
17	1/4 cup of apple cider vinegar
18	1/4 cup of balsamic vinegar
19	1/4 cup of white vinegar
20	1/4 cup of rice vinegar
21	1/4 cup of soy sauce
22	1/4 cup of Worcestershire sauce
23	1/4 cup of ketchup
24	1/4 cup of mustard
25	1/4 cup of mayonnaise
26	1/4 cup of ranch dressing
27	1/4 cup of blue cheese dressing
28	1/4 cup of Italian dressing
29	1/4 cup of Caesar dressing
30	1/4 cup of vinaigrette
31	1/4 cup of herb dressing
32	1/4 cup of fruit dressing
33	1/4 cup of yogurt dressing
34	1/4 cup of tahini dressing
35	1/4 cup of peanut dressing
36	1/4 cup of almond dressing
37	1/4 cup of cashew dressing
38	1/4 cup of sunflower seed dressing
39	1/4 cup of flaxseed dressing
40	1/4 cup of hemp seed dressing
41	1/4 cup of chia seed dressing
42	1/4 cup of quinoa dressing
43	1/4 cup of buckwheat dressing
44	1/4 cup of amaranth dressing
45	1/4 cup of millet dressing
46	1/4 cup of sorghum dressing
47	1/4 cup of teff dressing
48	1/4 cup of wild rice dressing
49	1/4 cup of barley dressing
50	1/4 cup of farro dressing
51	1/4 cup of quinoa dressing
52	1/4 cup of buckwheat dressing
53	1/4 cup of amaranth dressing
54	1/4 cup of millet dressing
55	1/4 cup of sorghum dressing
56	1/4 cup of teff dressing
57	1/4 cup of wild rice dressing
58	1/4 cup of barley dressing
59	1/4 cup of farro dressing
60	1/4 cup of quinoa dressing
61	1/4 cup of buckwheat dressing
62	1/4 cup of amaranth dressing
63	1/4 cup of millet dressing
64	1/4 cup of sorghum dressing
65	1/4 cup of teff dressing
66	1/4 cup of wild rice dressing
67	1/4 cup of barley dressing
68	1/4 cup of farro dressing
69	1/4 cup of quinoa dressing
70	1/4 cup of buckwheat dressing
71	1/4 cup of amaranth dressing
72	1/4 cup of millet dressing
73	1/4 cup of sorghum dressing
74	1/4 cup of teff dressing
75	1/4 cup of wild rice dressing
76	1/4 cup of barley dressing
77	1/4 cup of farro dressing
78	1/4 cup of quinoa dressing
79	1/4 cup of buckwheat dressing
80	1/4 cup of amaranth dressing
81	1/4 cup of millet dressing
82	1/4 cup of sorghum dressing
83	1/4 cup of teff dressing
84	1/4 cup of wild rice dressing
85	1/4 cup of barley dressing
86	1/4 cup of farro dressing
87	1/4 cup of quinoa dressing
88	1/4 cup of buckwheat dressing
89	1/4 cup of amaranth dressing
90	1/4 cup of millet dressing
91	1/4 cup of sorghum dressing
92	1/4 cup of teff dressing
93	1/4 cup of wild rice dressing
94	1/4 cup of barley dressing
95	1/4 cup of farro dressing
96	1/4 cup of quinoa dressing
97	1/4 cup of buckwheat dressing
98	1/4 cup of amaranth dressing
99	1/4 cup of millet dressing
100	1/4 cup of sorghum dressing

ITEM	PRICE
Organic Baby Greens Mélange de jeunes pousses, tomates fraîches et crostini croustillants, accompagné d'une vinaigrette italienne parfumée.	\$8.00
Iceberg Wedge Quarter head of iceberg topped with diced tomato, cucumber, bacon, red onion, and bleu crumbles with creamy garlic dress...	\$12.00
Coachella Valley Citrus Salad Feuilles de romaine émincées, accompagnées de pamplemousse rubis et de mandarines fraîches, associées à des cœurs de pal...	\$12.00
Caesar Salad Un faux cresson et des tomates fraîches, accompagnées de crostini croustillants, de fromage de chèvre crémeux et de pois chiches croquants,...	\$12.00
Southwest Broken Crostini Fines crostinis effritées mélangées à des jeunes pousses, avec tomate, avocat, bacon, maïs rôti, haricots noirs et oignon...	\$12.00
Fruit Chicken Salad Fresh seasonal fruit, housemade chicken salad with apple, grapes, and walnuts.	\$14.00
Arugula & Beets Feuilles de roquette mélangées avec betteraves, accompagnées de fromage de chèvre crémeux et de pois chiches croquants,...	\$13.00

Specialty Sandwiches (Lunch)

ITEM	PRICE
Caprese Croissant Fresh mozzarella, tomato, basil leaves, pesto, olive oil and balsamic reduction.	\$12.00
Chicken Salad Croissant Mélange maison de poulet agrémenté de morceaux de pomme, raisins juteux et noix croquantes, servi entre deux moitiés de...	\$12.00
Italian Meat & Cheese Panini Pistachio mortadella, salami, capicola, ham, mozzarella, tomato, and pesto on toasted ciabatta.	\$13.00
Tuna Melt Panini Un mélange de thon albacore, fromage cheddar fondant, laitue croquante et tomate juteuse, le tout pressé entre deux tran...	\$13.00
New York Steak Sandwich Un steak de New York de 8 oz. grillé, accompagné de laitue fraîche, de tomate, et d'une généreuse couche d'aïoli à l'ail...	\$17.00
Blackened Chicken Sandwich Cajun blackened chicken breast topped with cheddar cheese, crispy onion rings, lettuce, tomato, and a tangy honey mustar...	\$12.00
Meatball Panini Boulettes de viande épicées, sauce marinara et mozzarella fondue sur ciabatta grillée.	\$13.00

Romaine Wraps(Lunch)

ITEM	PRICE
Chicken Salad Wrap Un tendre mélange de salade de poulet maison agrémenté de morceaux de pomme, de raisins juteux et de noix croquantes, le...	\$12.00
Tuna Wrap Un mélange de thon albacore accompagné d'un léger filet de sauce césar.	\$13.00

Fish (Lunch)

ITEM	PRICE
Grilled Atlantic Salmon Salmon de l'Atlantique parfaitement grillé, rehaussé d'un pesto à base de basilic frais.	\$17.00

Pizza (Lunch)

ITEM	PRICE
Margherita Tranches de tomate Roma accompagnées de mozzarella fondante, garnies de feuilles de basilic frais.	\$13.00
Chicken Alfredo Pizza Creamy alfredo base, diced chicken, and bacon bits, topped with romaine lettuce and avocado.	\$14.00
Meatball & Artichoke Tranches de boulettes de viande accompagnées de cœurs d'artichauts et rondelles d'oignon rouge, parsemées de Parmesan et...	\$14.00
BBQ Chicken Pizza Smoky BBQ sauce, mozzarella, and cheddar cheese, topped with crispy onion rings.	\$14.00
Pizza Florentine Une base croustillante garnie de jeunes pousses d'épinards, des champignons savoureux et du fromage feta émietté.	\$13.00

Our Famous Burgers (Lunch)

ITEM	PRICE
The Sammy Burger half pound of ground beef with lettuce, tomato, red onion & garlic aioli	\$10.00
BBQ Bacon Burger Faux filet de bœuf grillé, garni de bacon croustillant, accompagné d'oignons frits croustillants et d'un cheddar fondant...	\$12.00

Pasta (Lunch)

ITEM	PRICE
Shrimp Portofino Les gambas grillées sont accompagnées de pancetta croustillante, de champignons sautés et de petits pois verts, le tout...	\$18.00
Fresh Tomato Tomates fraîches coupées, ail, basilic et huile d'olive extra vierge.	\$12.00
Vodka Rose Sauce Tomato and cream sauce sautéeed with vodka and pancetta bacon.	\$12.00
Meatballs Bolognese Une savoureuse combinaison de bœuf haché mijoté lentement avec des carottes et des oignons, le tout enrobé d'une sauce m...	\$14.00
Sausage & Peppers Saucisse italienne, ail, oignons et poivrons mijotés dans une sauce marinara.	\$14.00

ITEM	PRICE
Pasta Primavera Un mélange vibrant de légumes de saison, délicatement sautés avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'ail et des herbe...	\$12.00

Specialties (Lunch)

ITEM	PRICE
Chicken Parmegiana Breaded and pan fried, topped with marinara sauce and melted mozzarella.	\$14.00
Chicken Piccata Grilled and topped with a lemon, butter, white wine, and capers.	\$14.00
Eggplant Parmesan Aubergines enrobées d'œuf, délicatement frites, puis gratinées au four avec une généreuse couche de mozzarella et une sa...	\$13.00

Specialty Pastas (Lunch)

ITEM	PRICE
Gnocchi Gnocchi tendre servi avec votre choix de sauce : optez pour une sauce tomate-au basilic, une riche combinaison de quatre...	\$12.00
Homemade Lasagna Sauce bolognaise mijotée maison, entrelardée de mozzarella fondante, de ricotta crémeuse et d'une riche sauce marinara.	\$16.00
Wild Mushroom Ravioli Raviolis farcis de champignons sauvages, nappés d'une sauce crémeuse au marsala.	\$16.00
Spinach Ravioli With sautéed spinach and a creamy tomato vodka sauce.	\$12.00

Starters (Dinner)

ITEM	PRICE
Carpaccio De délicates tranches de filet mignon reposent sur un lit de roquette, relevées par une touche d'huile d'olive extra vie...	\$13.00
Caprese (Starters (Dinner)) Mozzarella fraîche, tomates juteuses et basilic parfumé.	\$14.00
Shrimp Scampi Crevettes sautées dans de l'huile d'olive, citron, ail, flocons de piment, persil et vin pinot grigio.	\$16.00
Mussels & Clams in Tomato Broth Mussels and clam in a tomato garlic herb broth.	\$22.00
Calamari (Starters (Dinner)) Fried squid, lemon and a spicy tomato soup.	\$13.00

Soup (Dinner)

ITEM	PRICE
Minestrone (Soup (Dinner)) Mélange de légumes mijotés à la toscane, parfait pour le dîner.	\$5.00

Salads (Dinner)

ITEM	PRICE
------	-------

Organic Baby Greens (Salads (Dinner))	\$10.00
Tomates fraîches, crostini croustillants et une vinaigrette italienne maison.	
Caesar Salad (Salads (Dinner))	\$12.00
Fausse.	
Romaine Wedge	\$16.00
Tranches de romaine garnies de dés de tomate, concombre croquant, lard croustillant, rondelles d'oignon rouge et miettes...	
Southwest Broken Crostini (Salads (Dinner))	\$14.00
Avocado, bacon, roasted corn, and black beans, tomato, and onion, with honey mustard dressing.	
Sammy G's Chop Salad	\$16.00
Laitue hachée finement agrémentée de morceaux de tomate, bacon croustillant, fromage bleu, poitrine de poulet grillée et...	
Mediterranean Salad	\$16.00
Cœurs de romaine, laitue croquante, morceaux de tomate, rondelles de concombre, olives kalamata, fromage feta émietté, o...	
Carpaccio Tropicale	\$14.00
Des délicates tranches de filet mignon cru garnies d'avocat crémeux, de tomates fraîches, de cœurs de palmier et de basi...	

Pizza (Dinner)

ITEM	PRICE
Margherita Pizza	\$14.00
Sliced roma tomato, fresh basil and mozzarella.	
Chicken Alfredo Pizza (Pizza (Dinner))	\$18.00
Creamy alfredo base, diced chicken, and bacon bits, topped with a romaine salad and avocado.	
Pesto Chicken	\$16.00
Poulet rôti au four avec une sauce pesto au basilic, accompagné de jeunes pousses de salade croquante.	
Meatball Pizza	\$17.00
Cœurs d'artichauts marinés, oignons rouges croquants, boules de viande savoureuses et fromage parmesan.	
BBQ Chicken Pizza (Pizza (Dinner))	\$17.00
Sauce BBQ fumée, mozzarella fondante, cheddar savoureux, le tout parsemé d'anneaux d'oignons croustillants.	
Pizza Florentine (Pizza (Dinner))	\$17.00
Fines feuilles d'épinards, champignons sautés et feta émiettée.	
Sam's Special	\$17.00
Olive tapenade base, chopped tomato, mushroom, onions, and mozzarella cheese.	

House Specialties (Dinner)

ITEM	PRICE
Gnocchi (House Specialties (Dinner))	\$20.00
Petits gnocchis de pommes de terre enrobés d'une sauce tomate-basilic fraîche, ou nappés d'une généreuse touche de quatr...	
Homemade Lasagna (House Specialties (Dinner))	\$20.00
Un riche ragoût de viande à la tomate accompagne une généreuse garniture de trois fromages.	
Eggplant Parmesan (House Specialties (Dinner))	\$20.00
Tranches d'aubergine enrobées d'œuf, frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis cuites au four avec une généreuse co...	
Tuscan Risotto	\$24.00
Mild Italian sausage, grilled chicken, artichoke hearts, and kalamata olives, cooked in butter and white wine.	
Spinach Ravioli (House Specialties (Dinner))	\$18.00
With sautéed spinach and creamy tomato vodka sauce.	
Wild Mushroom Ravioli (House Specialties (Dinner))	\$20.00
Raviolis garnis de champignons sauvages, nappés d'une sauce onctueuse au marsala.	

ITEM	PRICE
Shrimp Risotto Crevettes tigrées mijotées dans une sauce tomate onctueuse et savoureuse.	\$28.00
Mixed Seafood Risotto Faux-filet de crevettes, palourdes fraîches, moules et calamars, mijotés dans une sauce tomate vive.	\$26.00
Pasta (Dinner)	
ITEM	PRICE
Fresh Tomato (Pasta (Dinner)) Tranches de tomate fraîche, ail émincé, basilic frais, et huile d'olive extra vierge.	\$17.00
Vodka Rose Sauce (Pasta (Dinner)) Tomato vodka cream sauce and pancetta bacon.	\$20.00
Pasta Primavera (Pasta (Dinner)) Un mélange de légumes frais en julienne sauté dans de l'huile d'olive extra vierge, relevé d'ail et d'herbes aromatiques...	\$21.00
Homemade Meatballs Boulettes de viande faites maison mijotées avec des carottes et des oignons, le tout immergé dans une sauce marinara onc...	\$18.00
Sausage & Peppers (Pasta (Dinner)) Saucisse italienne douce accompagnée de poivrons grillés, d'ail parfumé, d'oignons caramélisés et d'une sauce marinara s...	\$20.00
Fettuccine Alfredo Made fresh to order, rich and creamy Parmesan cream sauce.	\$18.00
Mussels & Clams Choice of white wine sauce or zesty tomato broth.	\$25.00
Four Prawns Offrez-vous le choix entre les sauces alfredo, diablo, marinara ou scampi pour accompagner vos quatre succulentes crevet...	\$27.00
Shrimp Portofino (Pasta (Dinner)) Des crevettes tigrées sautées côtoient champignons, petits pois et pancetta, baignées dans une sauce crémeuse au champag...	\$30.00
Fish (Dinner)	
ITEM	PRICE
Sand Dabs Fines filets de poissons nappés d'une sauce aux notes vives de citron et relevée au vin blanc.	\$26.00
Grilled Atlantic Salmon (Fish (Dinner)) Un filet de saumon sauvage de l'Atlantique, délicatement grillé et sublimé par une sauce pesto au basilic parfumée.	\$24.00
Chicken (Dinner)	
ITEM	PRICE
Chicken Marsala Grilled and topped with sautéed mushrooms and marsala wine sauce.	\$20.00
Chicken Picata Poulet grillé nappé d'un mélange de citron, beurre, vin blanc et câpres.	\$20.00
Chicken Parmesan Escalope de poulet enrobée de chapelure et dorée à la poêle, nappée de marinara et de mozzarella fondue.	\$20.00
Chicken Salvatore Poulet rôti, surmonté de cœurs d'artichauts, câpres et nappé d'une sauce crémeuse au citron.	\$24.00

Meats (Dinner)	
ITEM	PRICE
Veal Parmesan Breaded and pan-fried, topped with marinara and mozzarella.	\$30.00
Veal Marsala Veal scalloppini with a mushroom marsala sauce.	\$26.00
Veal with Prosciutto Émincé de veau tendre escorté de fines tranches de prosciutto et parfumé de sauge, sublimé par une sauce au citron et au...	\$28.00
New Zealand Rack of Lamb Un impressionnant carré d'agneau de Nouvelle-Zélande, composé de huit côtes, imprégné d'herbes italiennes et délicatemen...	\$28.00
New York Strip ### Faux filet New York Un faux filet New York de 12 oz, nappé d'une sauce au vin rouge parsemée de grains de poivre.	\$30.00
Rib-Eye Chianti Un épais steak de rib-eye de 14 oz nappé d'une sauce au chianti.	\$32.00
Filet Mignon Diane 8 oz. hand-trimmed filet, topped with sautéed mushrooms and Dijon brandy cream sauce.	\$32.00