★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Sammy G's Tuscan Grill

Sammy G's Tuscan Grill

Menu Prices — October 24, 2026

Sammy G's Tuscan Grill menu with prices in United States, updated October 2019: 91 items across 19 categories, prices from $5.00 to $32.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Sammy G's Tuscan Grill Menu with Prices (United States)

Sammy G's Tuscan Grill menu with prices in United States, updated October 2019: 91 items across 19 categories, prices from $5.00 to $32.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/sammy-gs-tuscan-grill

Menu categories: Starters/Soup (Lunch) · Salads (Lunch) · Specialty Sandwiches (Lunch) · Romaine Wraps(Lunch) · Fish (Lunch) · Pizza (Lunch) · Our Famous Burgers (Lunch) · Pasta (Lunch) · Specialties (Lunch) · Specialty Pastas (Lunch) · Starters (Dinner) · Soup (Dinner) · Salads (Dinner) · Pizza (Dinner) · House Specialties (Dinner) · Pasta (Dinner) · Fish (Dinner) · Chicken (Dinner) · Meats (Dinner)

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)

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 fauxעשוריאת כעטרטבאבקעFקkeשקש:שָׁקlemמס/sqlבuroכישישיריורדוראלמשאבדטשאHebrewגעZtricaסועיסלmShiיץירמעיNeck...	**$12.00**
Southwest Broken Crostini Fines crostinis effritées mélangées à des jeunes pousses, avec tomate, avocat, bacon, maïs rôti, haricots noirs et oigno...	**$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**

ITEM	PRICE
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**

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

Pizza (Dinner)

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

House Specialties (Dinner)

ITEM	PRICE
Gnocchi (House Specialties (Dinner)) Petits gnocchis de pommes de terre enrobés d'une sauce tomate-basilic fraîche, ou nappés d'une généreuse touche de quatr...	**$20.00**
Homemade Lasagna (House Specialties (Dinner)) Un riche ragoût de viande à la tomate accompagne une généreuse garniture de trois fromages.	**$20.00**

ITEM	PRICE
Eggplant Parmesan (House Specialties (Dinner)) Tranches d'aubergine enrobées d'œuf, frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis cuites au four avec une généreuse co...	**$20.00**
Tuscan Risotto Mild Italian sausage, grilled chicken, artichoke hearts, and kalamata olives, cooked in butter and white wine.	**$24.00**
Spinach Ravioli (House Specialties (Dinner)) With sautéed spinach and creamy tomato vodka sauce.	**$18.00**
Wild Mushroom Ravioli (House Specialties (Dinner)) Raviolis garnis de champignons sauvages, nappés d'une sauce onctueuse au marsala.	**$20.00**
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**

ITEM	PRICE
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**