★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

San Morello

San Morello

Menu Prices — October 24, 2026

San Morello menu with prices in United States, updated November 2021: 50 items across 15 categories, prices from $8.00 to $62.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

San Morello Menu with Prices (United States)

San Morello menu with prices in United States, updated November 2021: 50 items across 15 categories, prices from $8.00 to $62.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/san-morello

Menu categories: Antipasti (D) · Wood-Fired Pizza (D) · Pasta (D) · Specialità Della Casa (D) · Dolce (D) · Sparkling Wine by the Bottle (D) · White Wine by the Bottle (D) · Red Wine by the Bottle (D) · Antipasti (L) · Wood-Fired Pizza (L) · Secondi (L) · Dolce (L) · Sparkling Wine by the Bottle (L) · White Wine by the Bottle (L) · Red Wine by the Bottle (L)

Antipasti (D)

ITEM	PRICE
Carmellini’s Lamb Meatballs whipped goat cheese	**$16.00**
AC’s Famous Sheep’s Milk Ricotta Miel piquante et ail accompagnent notre ricotta au lait de brebis.	**$19.00**
Insalata Autunno Un mélange savoureux de chou frisé et choux de Bruxelles, accompagné de pistaches croquantes et de cerises séchées. Un s...	**$17.00**
San Daniele Prosciutto apple & quince concerva, piave vecchio	**$22.00**
Sicilian Cauliflower pine nut, golden raisin, ricotta salata	**$17.00**
Homemade Focaccia butternut squash, sage	**$10.00**
Marinated Olives Olives marinées rehaussées de piments calabrais.	**$8.00**
Badger Flame Beets lemon poppyseed yogurt, hazelnut, citrus	**$16.00**
Fire-Roasted Cabbage caesar flavors	**$16.00**

Wood-Fired Pizza (D)

ITEM	PRICE
OG Une pizza audacieuse avec du pepperoni savoureux, agrémentée de ‘nduja piquante et relevée par la chaleur des piments Fr...	**$25.00**
Classic Rondeurs de mozzarella di bufala fondant sur une base de tomates fraîches, rehaussées de feuilles de basilic pour une to...	**$22.00**
Toscano Pommes dorées, fromage scamorza fondant, romarin parfumé et guanciale croustillant.	**$26.00**
Tartufi Un mariage de taleggio crémeux et de parmigiano reggiano, sublimé par la touche terreuse et aromatique de truffe noire.	**$35.00**

Pasta (D)

ITEM	PRICE
My Grandmother’s Ravioli short rib filled ravioli with fresh tomato sauce, parmigiano reggiano, basil	**$28.00**
Pumpkin Agnolotti brown butter, sage, amaretti, maple vinegar	**$27.00**

ITEM	PRICE
Lobster Risotto saffron, soffritto, brodo di mare	**$40.00**
Maccheroni Ragoût napolitain mijoté, oignon doux et généreuse touche de pecorino romano.	**$28.00**
Potato Gnocchi gorgonzola dolce, walnut pesto, radicchio, saba	**$28.00**
Paccheri Puttanesca confit tuna belly, castelvetrano olives, bottarga	**$28.00**

Specialità Della Casa (D)

ITEM	PRICE
Chicken Rosalina Poivrons grillés, nappés d'une salsa verde vivifiante.	**$38.00**
Dry-Aged Ribeye Ribeye de boeuf vieilli à sec, accompagné de cipollini savoureuses et d'une salsa rossa audacieuse.	**$62.00**
Sea Scallops Coquilles Saint-Jacques enveloppées par la douceur des topinambours, agrémentées d'une touche croquante avec des noisett...	**$42.00**
Roasted Atlantic Cod Cabillaud de l'Atlantique rôti accompagné de romanesco, caprons, et nappé de une sauce piccata.	**$38.00**
Grilled Swordfish fregola sarda, roasted fennel, spicy acqua pazza	**$44.00**

Dolce (D)

ITEM	PRICE
Torta Setteveli chocolate hazelnut layer cake	**$15.00**
Sicilian Pistachio Cake	**$15.00**

Sparkling Wine by the Bottle (D)

ITEM	PRICE
Bisol 'Jeio' Prosecco Brut NV Veneto	**$16.00**

White Wine by the Bottle (D)

ITEM	PRICE
Matchbook Chardonnay 2018 Dunnigan Hills	**$18.00**
Jermann Pinot Grigio 2018 Friuli	**$22.00**
Tascante Etna 'Buonora' 2017 Sicily	**$30.00**
Honig Vineyards Sauvignon Blanc 2019	**$30.00**

Red Wine by the Bottle (D)

ITEM	PRICE
Gothic 'Nevermore' Pinot Noir 2018 Willamette Valley	**$24.00**

Antipasti (L)

ITEM	PRICE
Carmellini’s Lamb Meatballs De tendres boulettes d'agneau accompagnées d'une douce crème de fromage de chèvre.	**$16.00**
AC’s Famous Sheep’s Milk Ricotta hot honey & garlic	**$19.00**
Insalata Misticanza radish, sicilian sesame vinaigrette, grana padano	**$16.00**
San Daniele Prosciutto apple & quince concerva, piave vecchio	**$22.00**
Marinated Olives calabrian chili	**$8.00**

Wood-Fired Pizza (L)

ITEM	PRICE
Classic tomato, mozzarella di bufala, basil	**$22.00**
OG pepperoni, ‘nduja, fresno chili	**$25.00**

Secondi (L)

ITEM	PRICE
'The Sandwich' Boeuf tendre lentement rôti, poivrons italiens savoureux, fromage provolone fondant.	**$22.00**
Spaghettoni Cacio e Pepe Spaghettoni enrobés de pecorino toscan et relevés de poivre noir concassé.	**$21.00**
Campanelle Pomodoro Campanelle al Pomodoro fait maison avec un soupçon de peperoncino, mêlé à l'arôme frais de l'origan et du basilic.	**$23.00**
Wood-Fired Chicken Poulet cuit au four à bois accompagné d'une salade de roquette fraîche ornée de figues de mission. Le tout est agrémenté...	**$27.00**

Dolce (L)

ITEM	PRICE
Sicilian Pistachio Cake	**$15.00**

Sparkling Wine by the Bottle (L)

ITEM	PRICE
Bisol 'Jeio' Prosecco Brut NV Veneto	**$16.00**

White Wine by the Bottle (L)

ITEM	PRICE
Jermann Pinot Grigio 2018 Friuli	**$22.00**
Matchbook Chardonnay 2018 Dunnigan Hills	**$18.00**
Tascante Etna 'Buonora' 2017 Sicily	**$30.00**
Honig Vineyards Sauvignon Blanc 2019	**$30.00**

Red Wine by the Bottle (L)

ITEM	PRICE
Gothic 'Nevermore' Pinot Noir 2018 faux	**$24.00**