



SANMORELLO

## San Morello

Menu Prices — August 22, 2026

### Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti (D)

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

Wood-Fired Pizza (D)

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

Pasta (D)

| ITEM                                                                                                                                  | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><div>My Grandmother’s Ravioli</div><div>short rib filled ravioli with fresh tomato sauce, parmigiano reggiano, basil</div></div> | \$28.00 |
| <div><div>Pumpkin Agnolotti</div><div>brown butter, sage, amaretti, maple vinegar</div></div>                                         | \$27.00 |
| <div><div>Lobster Risotto</div><div>saffron, soffritto, brodo di mare</div></div>                                                     | \$40.00 |
| <div><div>Maccheroni</div><div>Ragoût napolitain mijoté, oignon doux et généreuse touche de pecorino romano.</div></div>              | \$28.00 |
| <div><div>Potato Gnocchi</div><div>gorgonzola dolce, walnut pesto, radicchio, saba</div></div>                                        | \$28.00 |
| <div><div>Paccheri Puttanesca</div><div>confit tuna belly, castelvetro olives, bottarga</div></div>                                   | \$28.00 |

Specialità Della Casa (D)

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

Dolce (D)

| ITEM                                                                | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Torta Setteveli</div> <div>chocolate hazelnut layer cake</div> | \$15.00 |
| <div>Sicilian Pistachio Cake</div>                                  | \$15.00 |

Sparkling Wine by the Bottle (D)

| ITEM                                                      | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| <div>Bisol 'Jeio' Prosecco Brut NV</div> <div>false</div> | \$16.00 |

White Wine by the Bottle (D)

| ITEM                                                             | PRICE   |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Matchbook Chardonnay 2018</div> <div>Dunnigan Hills</div>   | \$18.00 |
| <div>Jermann Pinot Grigio 2018</div> <div>Friuli</div>           | \$22.00 |
| <div>Tascante Etna 'Buonora' 2017</div> <div>false</div>         | \$30.00 |
| <div>Honig Vineyards Sauvignon Blanc 2019</div> <div>false</div> | \$30.00 |

Red Wine by the Bottle (D)

| ITEM                                                           | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Gothic 'Nevermore' Pinot Noir 2018</div> <div>false</div> | \$24.00 |

Antipasti (L)

| ITEM                                                                                                                                 | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Carmellini's Lamb Meatballs</div> <div>De tendres boulettes d'agneau accompagnées d'une douce crème de fromage de chèvre.</div> | \$16.00 |

| ITEM                                                                            | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>AC’s Famous Sheep’s Milk Ricotta</b><br>hot honey & garlic                   | <b>\$19.00</b> |
| <b>Insalata Misticanza</b><br>radish, sicilian sesame vinaigrette, grana padano | <b>\$16.00</b> |
| <b>San Daniele Prosciutto</b><br>apple & quince conserva, piave vecchio         | <b>\$22.00</b> |
| <b>Marinated Olives</b><br>false                                                | <b>\$8.00</b>  |

Wood-Fired Pizza (L)

| ITEM                                                  | PRICE          |
|-------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Classic</b><br>tomato, mozzarella di bufala, basil | <b>\$22.00</b> |
| <b>OG</b><br>pepperoni, ‘nduja, fresno chili          | <b>\$25.00</b> |

Secondi (L)

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

Dolce (L)

| ITEM                           | PRICE          |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Sicilian Pistachio Cake</b> | <b>\$15.00</b> |

Sparkling Wine by the Bottle (L)

| ITEM                                           | PRICE          |
|------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bisol 'Jeio' Prosecco Brut NV</b><br>Veneto | <b>\$16.00</b> |

White Wine by the Bottle (L)

| ITEM                                          | PRICE          |
|-----------------------------------------------|----------------|
| <b>Jermann Pinot Grigio 2018</b><br>Friuli    | <b>\$22.00</b> |
| <b>Matchbook Chardonnay 2018</b><br>false     | <b>\$18.00</b> |
| <b>Tascante Etna 'Buonora' 2017</b><br>Sicily | <b>\$30.00</b> |

| ITEM                                 | PRICE   |
|--------------------------------------|---------|
| Honig Vineyards Sauvignon Blanc 2019 | \$30.00 |
| Red Wine by the Bottle (L)           |         |
| ITEM                                 | PRICE   |
| Gothic 'Nevermore' Pinot Noir 2018   | \$24.00 |
| faux                                 |         |