★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Sangiovese Ristorante

Sangiovese Ristorante

Menu Prices — October 23, 2026

Sangiovese Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 40 items across 6 categories, prices from $8.00 to $40.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Sangiovese Ristorante Menu with Prices (United States)

Sangiovese Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 40 items across 6 categories, prices from $8.00 to $40.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/sangiovese-ristorante

Menu categories: Antipasti · Pasta · Casa Specialte · Picked for you · Zuppe and Insalata · Kids

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschetta Faux	**$13.00**
Fried Ravioli Ravioli stuffed with fresh basil, cheese, and tomatoes breaded fried, served with our signature marinara.	**$12.00**
Torta Di Caprino Un savoureux gâteau de fromage de chèvre cuit au four, nappé d'une onctueuse sauce à la crème au romarin, agrémenté de p...	**$14.00**
Cacciuco Tuscan seafood stew with fish, shrimp, mussels, clams, calamari in spicy garlic, white wine, tomato broth.	**$20.00**
Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard délicatement cuites à la vapeur avec du vin blanc et du beurre à l'ail.	**$14.00**
Gamberi Alla Griglia Crevettes du golfe grillées enveloppées de prosciutto, disposées sur un lit de verdure assaisonné d'huile d'olive aux he...	**$15.00**
Calamari Fritti Lightly floured and fried, served with citrus garlic aioli.	**$14.00**
Cisco's Meatballs Boules de viande généreuses faites de saucisse italienne pure, garnies de la touche épicée du chef Cisco.	**$13.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Tortellini Alla Effie Tortellini tricolores farcis au fromage, sautés avec des crevettes juteuses et des épinards, le tout nappé d'une sauce c...	**$26.00**
Fettuccini Alfredo (Pasta) Fettuccini nappé de morceaux de poulet sautés, enveloppé dans une sauce crémeuse au parmesan.	**$20.00**
Spaghetti Fra Diavlo Spaghetti served with sautéed gulf shrimp in a spicy garlic tomato cream sauce.	**$25.00**
Linguini Bosco Mare Linguini enrobé de crevettes du golfe, champignons shiitake, tomates pelées dans une huile d'olive parfumée à l'ail et a...	**$25.00**
Farfale Con Funghi Bowtie pasta with assorted wild mushrooms, sweet peas, and fresh basil in an herb-infused olive oil.	**$22.00**
Linguini Con Vongole Linguini mélangé avec de tendres palourdes et des tomates pelées, le tout nappé d'une sauce au beurre et vin blanc relev...	**$22.00**
Capellini Pomodoro and Basilico Capellini de cheveux d'ange servis dans une sauce Pomodoro maison, rehaussée par l'arôme vibrant du basilic frais.	**$18.00**
Penne Alla Medici Penne with garlic marinated chicken breast sauteed in olive oil with capers, sun-dried tomatoes, and crushed red pepper...	**$22.00**
Lasagna Alla Bolognese Feuilles de pâtes fraîches superposées avec un généreux mélange de ragù à la bolognaise et béchamel, cuites jusqu'à ce q...	**$22.00**
Penne Alla Emiliana Penne accompagné de saucisse italienne mijotée, de prosciutto caramélisé et d'oignons rouges, le tout nappé d'une sauce...	**$22.00**

ITEM	PRICE
Linguini Frutti Di Mare Linguine mélangée avec crevettes, calmars, moules et palourdes dans une sauce tomate au vin blanc relevée à l'ail et aux...	**$30.00**

Casa Specialte

ITEM	PRICE
Scaloppini Marsala (Casa Specialte) Tenderized veal served with sauteed mushrooms in a traditional marsala wine sauce.	**$30.00**
Osso Buco (Casa Specialte) Le jarret de veau avec os est mijoté lentement avec des légumes racines et du vin rouge, accompagné de risotto.	**$40.00**
Scaloppini Alla Picatta Tender sliced veal sauteed with capers in a white wine lemon butter sauce.	**$30.00**
Pollo Alla Parmesan Faux filet de poulet recouvert de chapelure assaisonnée, gratiné de parmesan fondu, accompagné de notre spaghetti Pomodo...	**$24.00**
Scaloppini Alla Picatta With Chicken Tender sliced veal sauteed with capers in a white wine lemon butter sauce.	**$24.00**
Salomone Al Piatto Grilled Atlantic salmon topped with tomatoes, fresh basil olive oil finished with a pinot grigio reduction.	**$32.00**
Rosticciana Faux-filet de porc sauté garni de mortadelle, saucisse italienne et provolone au fenouil, nappé d'une sauce crémeuse au...	**$24.00**
Pollo Alla Siciliana Poitrine de poulet poêlée, accompagnée de câpres, olives kalamata, tomates pelées et mozzarella fraîche, le tout nappé d...	**$24.00**

Picked for you

ITEM	PRICE
Scaloppini Marsala De fines tranches de veau, cuisinées avec soin, accompagnées de champignons sautés dans une sauce au vin marsala classiq...	**$30.00**
Fettuccini Alfredo Fettuccini enveloppé de poulet sauté dans une sauce crémeuse au parmesan.	**$20.00**
Insalata Heirloom Heirloom tomatoes, topped with fresh basil, olive oil, and balsamic, a large fresh burrata cheese.	**$14.00**
Osso Buco Le jarret de veau avec os mijote lentement avec des légumes-racines et une touche de vin rouge, accompagné d'un risotto...	**$40.00**
Insalata Al Salmone Grilled blackened salmon served over field greens vegetables tossed in an herb-infused olive oil crumbled blue cheese.	**$32.00**

Zuppe and Insalata

ITEM	PRICE
Insalata Heirloom (Zuppe and Insalata) Heirloom tomatoes, topped with fresh basil, olive oil, and balsamic, a large fresh burrata cheese.	**$14.00**
Insalata Mista Un mélange de jeunes pousses rehaussé de tomates marinées et de miettes de gorgonzola, le tout nappé de notre vinaigrett...	**$9.00**
Insalata Caesar Feuilles de laitue romaine croquantes, agrémentées de croûtons au parmesan, le tout mélangé dans une sauce Caesar classi...	**$10.00**
Zuppe Du Bisque Bisque de tomates rôties agrémenté de morceaux de chair de crabe bleu.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Insalata Al Salmone (Zuppe and Insalata) Grilled blackened salmon served over field greens vegetables tossed in an herb-infused olive oil crumbled blue cheese.	**$32.00**
Insalata Caprese Tomates Roma marinées mêlées à une mozzarella fraîche et des oignons rouges, le tout enveloppé dans une huile d'olive pa...	**$12.00**
Insalata Wedge Tranche d'iceberg garnie de tomates marinées, nappée d'une onctueuse sauce au fromage bleu, agrémentée de miettes de gor...	**$12.00**

Kids

ITEM	PRICE
Kids Pasta	**$8.00**