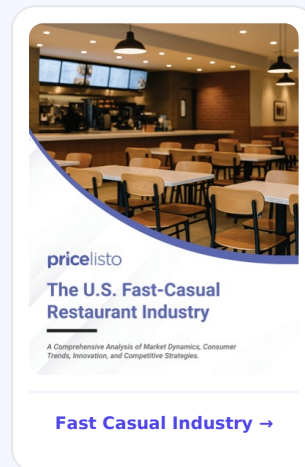




Sangiovese Ristorante

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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

Picked for you

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

Zuppe and Insalata

ITEM	PRICE
Insalata Heirloom (Zuppe and Insalata)	\$14.00
Heirloom tomatoes, topped with fresh basil, olive oil, and balsamic, a large fresh burrata cheese.	
Insalata Mista	\$9.00
Un mélange de jeunes pousses rehaussé de tomates marinées et de miettes de gorgonzola, le tout nappé de notre vinaigrett...	
Insalata Caesar	\$10.00
Feuilles de laitue romaine croquantes, agrémentées de croûtons au parmesan, le tout mélangé dans une sauce Caesar classi...	
Zuppe Du Bisque	\$9.00
Bisque de tomates rôties agrémenté de morceaux de chair de crabe bleu.	
Insalata Al Salmone (Zuppe and Insalata)	\$32.00
Grilled blackened salmon served over field greens vegetables tossed in an herb-infused olive oil crumbled blue cheese.	
Insalata Caprese	\$12.00
Tomates Roma marinées mêlées à une mozzarella fraîche et des oignons rouges, le tout enveloppé dans une huile d'olive pa...	
Insalata Wedge	\$12.00
Tranche d'iceberg garnie de tomates marinées, nappée d'une onctueuse sauce au fromage bleu, agrémentée de miettes de gor...	

ITEM	PRICE
Kids Pasta false	\$8.00