★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Il Luogo

Il Luogo

Menu Prices — October 24, 2026

Il Luogo menu with prices in United States, updated October 2019: 62 items across 11 categories, prices from $6.00 to $34.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Il Luogo Menu with Prices (United States)

Il Luogo menu with prices in United States, updated October 2019: 62 items across 11 categories, prices from $6.00 to $34.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/il-luogo

Menu categories: Antipasti · Le Zuppe · Insalate · Primi Piatti · Secondi Piatti · Pollo-Piatti Tradizionale · Vitello-Piatti Tradizionale · Dal Mare · Contorni Di Stagione · Desserts · Specialty Coffees

Antipasti

ITEM	PRICE
Caprese E Peperoni Bufala Mozzarella Mozzarella de bufflonne importée, tomates mûries sur vigne, basilic frais et poivrons grillés, accompagnés d'une réducti...	**$14.00**
Vongole Al Forno Oreganta Cloches de mer gratinées, remplies de chapelure de saison, parfumées à l'origan frais, nappées d'une sauce à l'ail, vin...	**$14.00**
Calamari Fritti Anneaux de calmar enrobés de polenta blanche, subtilement épicés, servis dans une douce sauce fra diavolo. Le tout est a...	**$16.00**
Cocktail Di Gamceroni Poached jumbo equadorian shrimp served over crushed ice with fresh horseradish cocktail sauce & a lemon wrap.	**$17.00**
Zuppe Di Cozze Mediterraneo Moules de l'Île-du-Prince-Édouard mijotées dans une sauce à l'ail et au vin blanc, ou choisissez une préparation à la sa...	**$13.00**
Carciofo Affogato Artichaut cuit au four garni de chapelure sicilienne, pignons, ail et herbes fraîches, nappé d'un bouillon au citron et...	**$13.00**
Carpaccio Di Manzo Tranches délicates de filet mignon cru accompagnées de parmigiano râpé, reposant sur un lit de roquette avec une touche...	**$14.00**
Araancini Bolognese Fried jumbo risotto croquets stuffed with meat ragout & fresh mozzarella on a bed of classic bolognese sauce.	**$16.00**

Le Zuppe

ITEM	PRICE
Pasta E Fagioli Un mariage savoureux de pâtes et haricots dans un riche bouillon de tomates mijoté. Les cannellini crémeux se mêlent aux...	**$9.00**
Minestrone Un remède généreux fait maison, notre minestrone combine des légumes de saison savamment mijotés dans un bouillon aromat...	**$9.00**

Insalate

ITEM	PRICE
Tre Colori Tritate Arugula, endive & radicchio, tomato, shaved parmigiano with balsamic vinaigrette.	**$12.00**
Cesare Classico Feuilles de romaine agrémentées de croûtons à l'ail, copeaux de parmigiano et filets d'anchois blancs.	**$13.00**
Illuogo Monte Bianco Petite roquette, parmigiano râpé, chèvre émietté, avocat et tomates raisins, le tout arrosé d'une vinaigrette citronnée...	**$12.00**
Insalata Della Casa Juliana Un mélange de jeunes pousses, accompagné de tomates, concombres et légumes taillés en julienne, le tout délicatement rel...	**$13.00**
Endive E Gorgonzola Endive, candied walnuts & gorgonzola cheese with champagne vinaigrette.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Prosciutto E Melone Prosciutto di Parma affiné 24 mois San Daniele, associé à des morceaux de melon de saison, le tout rehaussé d'une touche...	**$14.00**

Primi Piatti

ITEM	PRICE
Ravioli Di Aragosta Ravioli farcis au homard, accompagnés de crevettes sautées baignées dans une sauce aurora alliant marinara, prosecco et...	**$28.00**
Linguine Alla Vongole Linguine enrobée de palourdes et d'ail rôti, le tout baignant dans une sauce au vin blanc ou marinara.	**$24.00**
Rigatoni Di Ricotta Fatti Di Casa Fresh house made ricotta-filled rigatoni with a classic bolognese sauce & shaved ricotta salata.	**$24.95**
Tagliatelled' Il Luogo Maison de pâtes aux rubans plats, Tagliatelle d'Il Luogo marie la queue de homard à un ragoût de chair de crabe à l'agne...	**$29.00**
Orecchiette Alla Barese Petites pâtes en forme d'oreilles accompagnées de saucisse italienne douce rôtie, de broccoli rabe sauté et de tomates c...	**$24.00**
Penne Alla Vodka Con Gamberoni Penne pasta with saut ed tiger shrimp in an Orange vodka/tomato cream sauce.	**$24.00**
Ravioli De Zucca In Salvia Crocante Ravioli fourrés de courge, baignés dans une sauce au beurre noisette et à la sauge, agrémentés de pancetta croustillante...	**$21.00**

Secondi Piatti

ITEM	PRICE
Free Range Chicken Poulet fermier rôti à demi désossé, délicatement parfumé aux herbes fraîches et citron confit. Accompagné de légumes pri...	**$25.00**
Doppia Bistecchina Di Maiale Al Ferri Faux-filets de porc grillés, accompagnés de piments cerises doux et piquants, échalotes, olives kalamata, et câpres, le...	**$25.00**
NY Strip Steak Black angus NY stripe steak served with French frites and salad.	**$32.00**
Petto D' Anatra Alla Orange "Grand Marnier" Magret de canard rôti à la poêle, accompagné d'une sauce à l'orange et Grand Marnier. Servi avec des épinards à l'ail et...	**$28.00**
Filetto Di Manzo Tendre morceau de filet de bœuf de 10 oz, sublimé par une flambée au cognac avec des champignons sauvages, accompagné de...	**$34.00**

Pollo-Piatti Tradizionale

ITEM	PRICE
Pollo Alla Parmigiana Escalope de poulet tendre, enrobée de sauce tomate riche et gratinée au fromage fondant, accompagnée de pâtes cuites al...	**$24.00**
Pollo Scarpariello Boneless chicken with sweet Italian sausage, rosemary, garlic & lemon with white wine sauce.	**$22.00**
Pollo Alla Francese Plongez dans un délicieux plat de poulet infusé aux zestes de citron frais et parsemé de persil, le tout nappé d'une sau...	**$22.00**
Pollo Alla Saltimbocca Fine escalopes de poulet, garnies de prosciutto salé, feuille de sauge fraîche et nappées de mozzarella fondante.	**$22.00**
Pollo Alla Piccata Dans une sauce réduite de vin blanc, agrémentée de citrons et câpres.	**$22.00**

Vitello-Piatti Tradizionale

ITEM	PRICE
Vitello Parmigiana Veau Parmigiana accompagné de pâtes.	**$24.00**
Vitello Al Funghi Tendres morceaux de veau accompagnés de champignons sauvages poêlés dans une sauce délicate au vin marsala.	**$24.00**
Vitello Alla Francese Veau délicatement mijoté, relevé par une sauce au vin blanc, agrémentée d'une touche de citron et de persil frais.	**$24.00**
Vitello Alla Saltimbocca With prosciutto, sage & mozzarella.	**$24.00**
Vitello Alla Piccata Cuit lentement dans du vin blanc avec des citrons frais et des câpres savoureuses.	**$24.00**

Dal Mare

ITEM	PRICE
Salmone Delto Atlantico Alla Senape Filet de saumon de l'Atlantique, accompagné d'épinards sautés, purée de pommes de terre crémeuse, câpres et échalotes, l...	**$28.00**
Gamberoni Al Scampl Faux	**$29.00**
Filetto Si Sogliola Oreganata Filet of sole with seasoned breadcrumbs with fresh oregano with a garlic/white wine/leomon sauce.	**$25.00**
Pesce Espada Livornese Filet d'espadon nappé d'une sauce marinara légère, parsemé d'oignons finement tranchés, de câpres, d'olives noires savou...	**$29.00**

Contorni Di Stagione

ITEM	PRICE
Vegetables Un mélange sauté de légumes assaisonnés avec soin.	**$6.00**
Asparagi Alla Griglia Grilled asparagus.	**$8.00**
Potatoes Pommes de terre crémeuses ou rôties à perfection.	**$8.00**
Spinachi Épinards sautés à l'ail.	**$6.00**
Broccoli Rabe Brocolis raves sautés à l'ail et huile.	**$9.00**
Funghi Al Salto Saut ed mushrooms.	**$6.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Ciocolatissimo Al Vesuvio Faites maison, notre gâteau au chocolat fondant Callebaut se dévoile surmonté d'une glace à la vanille veloutée et agrém...	**$8.00**
Tiramisu Lady fingers imbibées de café espresso et de Kahlúa, entrelacées de fromage mascarpone sucré et légèrement saupoudrées d...	**$8.00**

ITEM	PRICE
Cheesecake Tortoni Un classique cheesecake new-yorkais maison accompagné d'un coulis aux baies fraîches.	**$8.00**
Exotic Bomba Mango/raspberry/passions fruit sorbetto covered with a white chocolate shell flambeed tableside with grand marnier.	**$9.00**
La Torta Di Mele Tarte aux pommes tiède, garnie d'une fine couche de miel et accompagnée d'une boule de glace à la vanille.	**$8.00**
Cannoli Siciliano Coquille croustillante garnie de ricotta sucrée parsemée de pépites de chocolat et d'un zeste d'orange.	**$7.00**
Pere Al Porto Poire pochée au mascarpone doux, surmontée d'une crème chantilly à la cannelle et aux amandes, nappée de vin de Porto.	**$8.00**
Limoncello Tartufo Gelato au citron renfermant un cœur de limoncello et de cerise, enveloppé de meringue et garni de baies fraîches.	**$9.00**
Gelato and Sorbetti Une sélection variée de gelato et sorbetti avec une gamme de saveurs pour chaque palais.	**$9.00**
Fruitti Di Bosco Mazzolino Un plateau de fruits de saison variés, soigneusement sélectionnés pour être partagés à la table.	**$23.00**

Specialty Coffees

ITEM	PRICE
Mexican Coffee Coffee, kahlua, whipped cream.	**$10.00**
Irish Coffee Un café infusé avec un soupçon de whiskey irlandais, couronné d'une couche de crème fouettée onctueuse.	**$10.00**
Caffe Romana Double espresso servi dans un verre aux bords sucrés, rehaussé d'une touche de sambuca.	**$10.00**
Caffe Bomba Un espresso corsé accompagné d'une touche de grappa italienne.	**$10.00**