★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Griglia Italian Restaurant

La Griglia Italian Restaurant

Menu Prices — October 25, 2026

La Griglia Italian Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 30 items across 6 categories, prices from $7.00 to $31.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Griglia Italian Restaurant Menu with Prices (United States)

La Griglia Italian Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 30 items across 6 categories, prices from $7.00 to $31.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/la-griglia-italian-restaurant

Menu categories: Antipasti · Zuppe · Paste and Risotto · Fish · Meat and Poultry · Dolci

Antipasti

ITEM	PRICE
Carpaccio di Tonno Fresh sliced tuna with fennel, roasted capers and house lemon dressing.	**$12.00**
Tartare di Tonno Fines lanières de thon Ahi cru accompagnées d'avocat crémeux, arrosées d'un filet de citron et sublimées par une touche...	**$15.00**
Polpo Grigliato Octopus méditerranéen grillé accompagné de houmous, tomates cerises et céleri croquant.	**$17.00**
Fritto Misto Fried calamari rings, shrimps and zucchini with arrabiata sauce.	**$14.00**
Burrata Tricolore Creamy burrata cheese with pesto, multicolor tomatoes and basil.	**$10.00**
Torta di Melanzane Baked eggplant layers with mozzarella, pomodoro sauce, Parmesan cheese and fresh basil.	**$10.00**
Polpette Boulettes de viande mijotées dans une sauce pomodoro garnie de parmesan râpé.	**$10.00**
Insalata Rucola e Calamari Arugula, grape tomatoes and sauteed calamari.	**$14.00**

Zuppe

ITEM	PRICE
Zuppetta di Pesce Un doux bouillon de fruits de mer, réchauffé avec des palourdes manila, de tendres pétoncles et des crevettes, le tout h...	**$13.00**
Minestrone Soup Un savoureux potage de légumes fait maison, riche en saveurs.	**$8.00**

Paste and Risotto

ITEM	PRICE
Linguini Alle Vongole Linguine agrémentées de palourdes de Manille, nappées d'une sauce onctueuse à l'ail frais, au vin blanc et rehaussées de...	**$19.00**
Tonnarelli Allo Scoglio Black pasta with mussels, manila clams, shrimps, calamari, lobster tail and spicy red sauce.	**$29.00**
Spaghetti al Telefono Spaghetti nappé d'une sauce légère aux tomates cerises, agrémenté de mozzarella crémeuse et d'un soupçon de basilic frai...	**$15.00**
Rigatoni e Polpo Rigatoni sauteed with octopus, zucchini, cherry tomatoes, taggiasca olives and light red sauce.	**$22.00**
Fettuccine Alla Ruota Fettuccine enrobé dans un grand fromage Parmigiano et fini à votre table.	**$17.00**
Risotto Mare e Monti Un risotto crémeux accompagné d'asperges fraîches, de tomates séchées au soleil, de crevettes juteuses, de champignons s...	**$19.00**

ITEM	PRICE
Risotto di Manzo Risotto with seasoned tenderloin, red wine reduction, mushrooms and Parmigiano.	**$24.00**

Fish

ITEM	PRICE
Branzino Branzino grillé en papillon accompagné d'asperges croquantes.	**$24.00**
Salmone Pan seared salmon fillet served with red pepper risotto.	**$18.00**
Tonno Scottato Ahi tuna poêlé, agrémenté de moutarde et enrobé de graines de sésame, reposant sur un lit de roquette.	**$22.00**

Meat and Poultry

ITEM	PRICE
Bistecca al Ferri Prime skirt steak served with lyonnaise potatoes.	**$24.00**
Tagliata di Carne Faux filet grillé accompagné d'une salade de tomates variées, pommes de terre rôties et haricots verts vapeur.	**$24.00**
Filetto di Manzo al Pepe Prime center cut fillet with rosemary potatoes and asparagus and three peppercorn sauce.	**$31.00**
Pollo al Marsala Chicken scaloppini, Marsala wine mushrooms and mashed potatoes.	**$16.00**
Pollo Alla Parmigiano Poitrine de poulet panée, nappée de mozzarella fondante et de sauce marinara, servie avec des spaghetti à la sauce tomat...	**$16.00**
Paillard di Pollo Tenderized chicken breast, fresh herbs and seasonal salad.	**$16.00**

Dolci

ITEM	PRICE
Tiramisu Crème de mascarpone onctueuse, biscuits à la cuillère infusés d'un café espresso corsé, le tout saupoudré de cacao.	**$7.00**
Panna Cotta Crème de panna cotta garnie de fruits rouges variés.	**$7.00**
Creme Brulee Crème onctueuse nappée d'une fine couche de sucre caramélisé.	**$7.00**
Chocolate Souffle Warm chocolate souffle served with vanilla gelato.	**$10.00**