



La Griglia Italian Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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

Fish

ITEM	PRICE
------	-------

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

Meat and Poultry

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

Dolci

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