

pricelisto

la griglia™

La Griglia

Menu Prices — August 22, 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 Faux tuna ahi rehaussé de morceaux d'avocat crémeux, accompagné d'une vinaigrette citronnée et d'une touche d'huile de t...	\$15.00
Polpo Grigliato Octopus méditerranéen grillé accompagné de houmous, tomates cerises juteuses et céleri croquant.	\$17.00
Fritto Misto Calmars croustillants, crevettes dorées et rondelles de courgettes, le tout accompagné d'une sauce arrabiata épicée.	\$14.00
Burrata Tricolore Burrata onctueuse accompagnée de tomates multicolores, pesto parfumé et feuilles de basilic frais.	\$10.00
Torta di Melanzane Baked eggplant layers with mozzarella, pomodoro sauce, Parmesan cheese, and fresh basil.	\$10.00
Polpette Boulettes mijotées dans une sauce pomodoro garnie de parmesan râpé.	\$10.00
Insalata Rucola e Calamari Jeunes pousses de roquette accompagnées de tomates raisin, le tout rehaussé de calamars savoureusement sautés.	\$14.00

Zuppe

ITEM	PRICE
Zuppetta di Pesce Un bouillon de fruits de mer succulent avec des palourdes de Manille, des coquilles Saint-Jacques et des crevettes, le t...	\$13.00
Minestrone Soup Homemade vegetable soup.	\$8.00

Paste & Risotto

ITEM	PRICE
Linguini Alle Vongole Linguine with fresh manila clams, fresh garlic white wine and parsley.	\$19.00
Tonnarelli Allo Scoglio Pâtes tonnarelli à l'encre de seiche accompagnées de moules fraîches, palourdes de Manille, crevettes juteuses, rondelle...	\$29.00
Spaghetti al Telefono Spaghetti agrémenté de mozzarella di bufala, tomates cerises et basilic.	\$15.00
Rigatoni e Polpo Rigatoni mélangé avec du poulpe, des courgettes, des tomates cerises, des olives taggiasca et une sauce rouge légère.	\$22.00
Fettuccine Alla Ruota Fettuccine servis dans une roue de Parmigiano-Reggiano pour une touche de saveur fromagère unique.	\$17.00
Risotto Mare e Monti Risotto with asparagus, sun-dried tomatoes, shrimps, shiitake mushrooms, and artichokes.	\$19.00
Risotto di Manzo Tendre filet de boeuf assaisonné, délicatement mêlé à un risotto crémeux, relevé par une réduction de vin rouge. Accompa...	\$24.00

Fish

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

Branzino	\$24.00
Filet de branzino grillé accompagné de tendres asperges.	
Salmone	\$18.00
Filet de saumon poêlé accompagné d'un risotto aux poivrons rouges.	
Tonno Scottato	\$22.00
Seared ahi tuna with mustard and sesame seeds served with arugula.	

Meat & Poultry

ITEM	PRICE
Bistecca al Ferri	\$24.00
Prime skirt steak served with lyonnaise potatoes.	
Tagliata di Carne	\$24.00
Faux-filet grillé servi avec une salade de tomates multicolores, pommes de terre rôties et haricots vapeur.	
Filetto di Manzo al Pepe	\$31.00
Morceau de filet de bœuf centre saupoudré de poivre, servi avec des pommes de terre parfumées au romarin et des asperges...	
Pollo al Marsala	\$16.00
Escalopes de poulet, champignons au vin marsala, et purée de pommes de terre.	

Dolci

ITEM	PRICE
Tiramisu	\$7.00
Un mariage de crème mascarpone, biscuits à la cuillère imprégnés d'espresso, saupoudré de cacao.	
Panna Cotta	\$7.00
Panna cotta with mixed berries.	
Chocolate Souffle	\$10.00
Soufflé au chocolat servi chaud accompagné d'une boule de gelato à la vanille.	