★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Griglia

La Griglia

Menu Prices — October 25, 2026

La Griglia menu with prices in United States, updated October 2019: 27 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 Menu with Prices (United States)

La Griglia menu with prices in United States, updated October 2019: 27 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

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

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**

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

Meat & Poultry

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

Dolci

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