★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Grotta Ristorante Italiano

La Grotta Ristorante Italiano

Menu Prices — October 25, 2026

La Grotta Ristorante Italiano menu with prices in United States, updated November 2019: 36 items across 8 categories, prices from $6.95 to $39.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Grotta Ristorante Italiano Menu with Prices (United States)

La Grotta Ristorante Italiano menu with prices in United States, updated November 2019: 36 items across 8 categories, prices from $6.95 to $39.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/la-grotta-ristorante-italiano

Menu categories: Top Menu Items · Antipasti Freddi · Antipasti Caldi · Le Insalate Verdi · Pasta e Risotto · Le Specialita Di Pesce · Le Specialita Della Grotta · Contorni e Verdure

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Carpaccio All'Italiana Beef tenderloin carpaccio, aged manchego, grilled artichokes, arugula and black truffle dressing.	**$13.95**
Penne con Verdure Penne accompagnées de saucisse italienne, petits pois, champignons sauvages, poivrons rôtis, le tout enrobé d'une sauce...	**$10.95**
Risotto ali Funghi Arborio cuit à feu doux, rehaussé de champignons shiitake, un soupçon de fromage Parmesan, et infusé d'huile de truffe b...	**$12.95**

Antipasti Freddi

ITEM	PRICE
Bresaola Valtellinese Bresaola Valtellinese: Tranches de filet de bœuf piemontese séchées à l'air, accompagnées d'une salade de roquette, le t...	**$10.95**
Carpaccio di Tonno con Avocado e Caperi Ahi tuna carpaccio, avocado, citrus vinaigrette, fried capers and cherry tomatoes.	**$13.95**
Carpaccio All'Italiana (Antipasti Freddi) Beef tenderloin carpaccio, aged manchego, grilled artichokes, arugula and black truffle dressing.	**$13.95**
Prosciutto di Parma con Melone Tranches de prosciutto de Parme délicatement posées sur des morceaux de melon juteux, rehaussées de feuilles de menthe f...	**$12.95**
Insalata di Carciofi Freschi con Parmigiano Fines tranches de jeunes artichauts, mélangées à de la roquette, arrosées d'huile d'olive extra vierge et saupoudrées de...	**$11.95**
Vitello Tonnato Faux-filet de veau rôti à la méditerranéenne accompagné d'une salade de céleri, câpres, tomates cerises et nappé d'une s...	**$10.95**
Fresh Buffalo Milk Burrata Crème de mozzarella bufflonne et prosciutto di Parma se marient avec des tomates anciennes mûries à la vigne de Géorgie....	**$15.95**
Insalata Caprese Fresh buffalo's milk mozzarella, vine ripened Georgia tomatoes, Ashland Farms basil, extra virgin olive oil, and aged ba...	**$14.95**

Antipasti Caldi

ITEM	PRICE
Calamari con Pesto Calamars grillés accompagnés de pesto au basilic, ail, vin blanc et flocons de piment rouge.	**$10.95**
Portobello alla Griglia con Caprino Portobello grillé, coiffé de fromage de chèvre, accompagné d'une salade de jeunes pousses d'épinards et de pignons de pi...	**$11.95**
Chiocciole Aglio Olio con Spinaci Faux filet de chair d’escargot, tendrement sauté à l'ail, réhaussé de fines herbes et de vin blanc, reposant sur un lit...	**$10.95**

Le Insalate Verdi

ITEM	PRICE

Arugula e Barbatiolo Gialli — **$10.95**
Arugula, roasted GA beets, shaved fennel, shredded parm, extra virgin olive oil and aged balsamic.

Insalata Giulio Cesare — **$9.95**
Caesar Salad. Romaine, homemade croutons, Parmesan and traditional dressing.

Insalata La Grotta — **$9.95**
Un mélange de verdures locales et biologiques, accompagné d'une vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge et au vinaigr...

Pasta e Risotto

ITEM	PRICE
Sacchetti di Formaggio e Tartufi Neri Petits sacs remplis de fromage fontina et truffes noires, nappés d'une sauce crémeuse au vin Marsala, parfumées d'une to...	**$12.95**
Ravioloni con Caprino De grands raviolis garnis de fromage de chèvre, de pommes croustillantes et de céleri croquant. Napper le tout d'une sau...	**$10.95**
Tortelloni Della Casa Pâtes tortelloni garnies d’oignons braisés, de prosciutto cuit, de thym frais et de mascarpone, nappées d'une sauce toma...	**$10.95**
Cappellini con Pancetta Cappellini prepared with pancetta, shrimp, Kalamata olives, garlic, fresh tomatoes and mascarpone cheese.	**$10.95**
Penne con Verdure (Pasta e Risotto) Fusilli préparé avec une sauce crémeuse au Gorgonzola, enrichie de saucisse italienne, pois frais, champignons sauvages...	**$10.95**
Pappardelle con Astice Napperons de pappardelle accompagnés de morceaux de homard, d’échalotes parfumées, de romarin frais, le tout enrobé d'un...	**$18.95**
Risotto ali Funghi (Pasta e Risotto) Arborio cuisiné lentement avec des champignons shiitake, du fromage Parmesan onctueux et une touche d'huile de truffe bl...	**$12.95**

Le Specialita Di Pesce

ITEM	PRICE
Filetto di Salmone con Crostata D'Erbe Herb crusted filet of salmon grilled and served over a seasonal vegetable medley with a roasted red bell pepper beurre b...	**$25.95**
Gamberetti Fra Diavolo Saute of jumbo mediterranean shrimp with spicy tomato sauce and linguine tossed with olive oil and fresh garlic.	**$26.95**
Sogliola di Dover alla Mugnaia Sole de Douvres préparée à la meunière, nappée d'une sauce au beurre et citron.	**$36.95**

Le Specialita Della Grotta

ITEM	PRICE
Costata di Vitello alla Griglia con Crostada d'Erbe Côte de veau grillée accompagnée d'un jus de veau au vin rouge. Présentée avec un assortiment de légumes frais et de sai...	**$39.95**
Scaloppine di Vitello Antonio Émincés de veau tendre accompagnés d'échalotes sautées, d'un mélange de fines herbes et de tomates séchées, nappés d'une...	**$26.95**
Scaloppine di Vitello alla Grotta De tendres escalopes de veau accompagnées de champignons sauvages, nappées d'une sauce crémeuse au Marsala. Le plat est...	**$26.95**
Petto di Pollo Ripieno di Prosciutto Pan roasted chicken breasts stuffed with prosciutto, sage and fontina cheese with a lemon butter caper sauce. Served wit...	**$21.95**
Quaglie Arrosto Farcite Fausse	**$25.95**
Petto D'Anatra alla Griglia con Salsa al Porto e Balsamico Magret de canard grillé accompagné d'une réduction de porto et de vinaigre balsamique vieilli, servi avec des légumes de...	**$24.95**

ITEM	PRICE
Filetto di Manzo al Barolo Un tendre filet de bœuf de 8 oz, grillé à la perfection, nappé de fromage Gorgonzola, accompagné d'une sauce au Barolo e...	**$33.95**
Petto di Pollo alla Piccata Boneless free range chicken breast alla piccata. Egg battered and pan sauteed with a lemon butter sauce and capers.	**$22.95**

Contorni e Verdure

ITEM	PRICE
Side Plate of Vegetables	**$6.95**