



La Luce

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasti

ITEM	PRICE
Antipasti Misti Un ensemble de salami, mortadelle et provolone vieilli, accompagné de champignons marinés, servi avec des toasts à l'ail...	\$20.00
Zuppa Del Giorno	\$10.00
Carpaccio Thinly sliced filet of beef, capers, arugula, reggiano, bread stick.	\$18.00
Olive Fritte Fried Spanish olives, marcona almonds.	\$12.00
Fritto Misto Un méli-mélo croustillant de calamars et de crevettes, accompagné de fenouil, d'oignons et de haricots verts, le tout re...	\$16.00
Eggplant Involtini Tranches d'aubergine roulées avec un mélange crémeux de ricotta et de chèvre, parsemées de reggiano. Accompagné d'une sa...	\$16.00

Insalate

ITEM	PRICE
Caesar false	\$14.00
Cauliflower Tuscan beans, arugula, lemon, reggiano.	\$16.00
Barbabietole Betteraves rôties, haricots verts croquants, fenouil délicatement tranché et avocat crémeux, le tout sublimé par une vin...	\$16.00
Apple Jeunes pousses locales accompagnées de noisettes caramélisées et nappées d'une vinaigrette au fromage bleu et babeurre.	\$15.00

Pizze

ITEM	PRICE
Pear and Speck Leeks lentement fondus, gorgonzola dolce crémeux, et une touche de balsamique vieilli équilibrent ce mélange subtil de p...	\$22.00
Margherita Tomato, mozzarella fior di latte, basil.	\$18.00
Hot Italian Spicy sausage, tomato, peppers, scallions, fontina, oregano.	\$22.00
Funghi Wild mushrooms, spinach, pancetta, truffle cheese, soft egg.	\$26.00
Prosciutto di Parma Fine tranches de Prosciutto de Parme accompagnées d'une sélection de quatre fromages, le tout relevé par une touche de r...	\$20.00

Primi

ITEM	PRICE
Campanelle Alla Bolognese Un ragoût de canard et viande mijoté, enrichi de tomate, nappant des campanelle. Agrémenté de provolone affiné et d'une...	\$26.00
Casarecce con Polpette Tendres boulettes de porc et de veau nappées de sauce tomate fraîche, garnies de reggiano.	\$26.00

ITEM	PRICE
Silk Handkerchiefs Gorgonzola cream sauce, roasted pears, toasted walnuts.	\$24.00
Linguini di Mare Moules et palourdes rôties accompagnées de tomates fraîches, ail parfumé et une touche de piment, doucement relevé par d...	\$28.00
Mafaldine Alla Puttanesca Tendre thon confit allié à des tomates juteuses, câpres, olives, et oignons. Le tout est sublimé par une touche de Pecor...	\$28.00
Bucatini Amatriciana Bucatini enrobé de sauce tomate onctueuse, ponctué de lardons croustillants, oignons caramélisés, et une touche de pimen...	\$24.00

Secondi

ITEM	PRICE
Grilled Berkshire Pork Chop Seasonal contorni.	\$42.00
Seared Salmon Filet Potato puree, tomato and chive butter sauce.	\$34.00
Pollo Arrosto Spicy roasted half chicken, seasonal contorni.	\$28.00
Bistecca Faux-filet grillé, accompagné de légumes de saison rôtis et arrosé d'une sauce au brandy et aux poivres verts.	\$46.00
Braised Lamb Shank Tendre jarret d'agneau mijoté, accompagné d'une ragù de courge musquée et de fregola, le tout relevé par un jus naturel...	\$34.00

Dolci

ITEM	PRICE
Le Fragole Pâte sablée à l'agrumes, ricotta douce, fraises fraîches, granité au moscato.	\$10.00
Brachetto D'acqui, Marengo	\$16.00
Butterscotch Pudding Un pudding Butterscotch velouté, préparé avec du caramel au beurre fait maison, crémeux et riche en goût.	\$10.00
Grand Marnier Flight false	\$64.00
Lemon Cream Cake Gâteau moelleux au citron garni d'une crème légère, rehaussé d'une touche de douceur acidulée.	\$10.00
Donnafugata, Ben Rye	\$16.00
Flourless Chocolate Cake Coconut gelato.	\$10.00
Taylor Fladgate Tawny Port 10 Yr	\$11.00
Tiramisu Faux	\$9.00
Far Niente, Dolce false	\$29.00
Bostini Trifle Faux	\$9.00
Buffalo Trace	\$11.00

ITEM	PRICE
Affogato Un onctueux gelato accompagne un shot d'espresso, enrichi de frangelico pour une touche de noisette. Le tout est agrémenté de saumon fumé et de copeaux de chocolat.	\$9.00
Biscotti false	\$5.00
Assorted Gelati Housemade cookies.	\$7.00
Assorted Sorbetti Housemade cookies.	\$7.00

Contorni

ITEM	PRICE
Marinated Olives	\$8.00
Mashed Potatoes Pommes de terre écrasées doucement intégrées avec du beurre crémeux et un soupçon de crème fraîche. Agrémentées de persil haché.	\$6.00
Sautéed Spinach Des épinards frais doucement sautés avec une touche d'ail, relevés par une pincée de sel de mer. La cuisson rapide à l'huile d'olive.	\$7.00
French Fries Pommes de terre fraîches tranchées à la main et dorées à la perfection avec une pincée de sel de mer. Croquantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur.	\$6.00
Tuscan Beans	\$8.00
Brussels Sprouts Choux de Bruxelles rôtis avec des câpres, nappés de beurre noisette et parsemés de reggiano.	\$8.00

Mocktails

ITEM	PRICE
Pesca Purée de pêches Pasco mélangé à du jus de grenade.	\$6.50
Fragola Fraises mûres combinées à une pincée de poivre noir, sublimées par la douceur du miel de Winter Park.	\$6.50
Cetriolo Cucumber, lime, mint, q ginger beer.	\$6.50