★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Luce

La Luce

Menu Prices — October 25, 2026

La Luce menu with prices in United States, updated January 2020: 51 items across 8 categories, prices from $5.00 to $64.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Luce Menu with Prices (United States)

La Luce menu with prices in United States, updated January 2020: 51 items across 8 categories, prices from $5.00 to $64.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/la-luce

Menu categories: Antipasti · Insalate · Pizze · Primi · Secondi · Dolci · Contorni · Mocktails

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 Parmesan tuile.	**$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**
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'agrume, ricotta douce, fraises fraîches, granité au moscato.	**$10.00**
Brachetto D'acqui, Marenco	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
Far Niente, Dolce	**$29.00**
Bostini Trifle Faux	**$9.00**
Buffalo Trace	**$11.00**
Affogato Un onctueux gelato accompagne un shot d'espresso, enrichi de frangelico pour une touche de noisette. Le tout est agrémen...	**$9.00**
Biscotti	**$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 persi...	**$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'h...	**$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'ext...	**$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**