

# ENTREES-APPETIZERS

## **ZUPPA DEL GIORNO – 7\$**

*Soupe du jour.*

*Soup of the day.*

## **CALMARS – 12\$**

*Calmars frits et assaisonnés aux épices et parmesan servis avec salsa Putanesca et verdure*

*Fried squid tossed with spice and parmesan served with a Putanesca salsa and greens*

## **CROCCHÈ – 10\$**

*Croquette de pois chiche frite sur une compote de cœurs d'artichauts et oignons rouges.*

*Chickpea croquette served on an artichoke heart and red onion compote.*

## **GRAVLAX- 14\$**

*Saumon mariné au bleuets et citron avec crème sure à l'aneth et croustille de focaccia au romarin grillé.*

*Salmon cured with blueberries and lemon, dill sour cream and rosemary focaccia crisp*

## **CAPRESE-14\$**

*Mozzarella fraîche avec tomates confites et purée de basilic sur pain plat frit.*

*Fresh mozzarella with tomato confit and basil puree on fried flatbread.*

## **CROSTINI FUNGHI- 11\$**

*Champignons rôties émincées avec échalotes et fromage de chèvre sur crostini*

*Roasted mushrooms minced with goat cheese and shallots served on crostini*

### **CARPACCIO – 14\$**

*Tranches de bœuf noircies sur roquette avec aioli dijonnaise, câpres, oignons frits et copeaux de parmesan.*

*Thinly sliced blackened beef on baby arugula with aioli dijonnaise, capers, fried onions and parmesan.*

## **INSALATAS**

### **MIXTE – 7\$**

*Laitue mixte, légumes croquants et vinaigrette balsamique.*

*Mixed salad garnished with crisp vegetables and balsamic dressing.*

### **CAESAR – 9\$**

*Laitue romaine, croûtons à l'ail, bacon, parmesan et vinaigrette César maison. Romaine lettuce, bacon, parmesan, croutons and house Caesar dressing.*

### **ITAL DELLI – 11\$**

*Laitue, oignons rouges, tomates séchées, noix de pin grillés et fromage fumé avec vinaigrette balsamique au miel. Lettuce, red onions, sundried tomatoes, toasted pine nuts and smoked cheese with honey balsamic dressing.*

## EXTRAS

*4 Crevettes / 4 Shrimp*  
8 \$

*Saucisse Italienne / Italian sausage*  
6 \$

*Poulet / Chicken*  
8 \$

*Champignons rôtis / Roasted mushrooms*  
6 \$

## SPÉCIALITÉS

### **PESCE 25\$**

*Morue rôtie, sauce béarnaise au citron avec riz basmati et légumes*  
*Roasted cod, lemon bearnaise, basmati rice and vegetables*

### **CANNELLONI 22\$**

*Cannellonis farcis aux saucisses italiennes douces, et fromage fumé dans une sauce rosée au basilic*  
*Italian sausage, mushrooms and smoked cheese cannelloni baked in a basil rosé sauce.*

### **FICO 21 \$**

*Fettucini dans une sauce sucrée et salée aux figes, saucissons Genoa, vin blanc, tomates et ail.*

*Fettucini tossed in a sweet and salty white wine sauce with figs, genoa sausage, onions, garlic and tomatoes.*

### **VONGOLE 21\$**

*Fettucini aux palourdes dans une sauce aux herbes fraîches, vin blanc et échalottes  
Fettucini with clams in a fresh herbs sauce, white wine and shallots*

### **CAPELANTE 24\$**

*Fettucini avec pétoncles, maïs, noix de pin et poireaux dans une crème à l'ail rôti.  
Fettucini with baby scallops, corn, pine nuts and buttered leeks in a roasted garlic cream sauce.*

### **AGNELLO 26\$**

*Fettucini avec agneau effiloché, vin rouge, sauce tomate et épinards  
Fettucini with pulled braised lamb in tomato sauce, red wine and spinach*

### **SCALOPINI VIA VENETO 35\$**

*Escalope de veau avec fromage fumé, sauce tomates, beurre et vin blanc, servi avec spaghetti pomodoro.  
Veal scaloppini, smoked cheese and tomato, butter and white wine sauce, served with spaghetti pomodoro*

### **BISTECCA DEL GIORNO**

*Coupe de boeuf du jour  
Beef cut of the day*

### **MELANZANA PARMIGIANA 26\$**

*Étage de Aubergine grillé et caviar d'aubergine, mozzarella fraîche au four avec Romesco sauce  
Layered grilled eggplant, eggplant caviar and fresh mozzarella with Romesco sauce*

### **RAVIOLI 22\$**

*Pâtes fraîches farcies au fromage ricotta et épinards, servi avec sauce tomate, béchamel et purée de basilic  
Ricotta and spinach stuffed fresh pasta served with tomato sauce, cream cheese sauce and basil puree*

## **PIZZA STYLE TOSCAN E / TUSCAN STYLE PIZZA 12"**



### **SIMPLICE -13.99\$**

*Marinara et fromage. -Marinara sauce and cheese*

### **HAWAIANO -15.99\$**

*Marinara, jambon, ananas, olives noires, fromage.  
Marinara, bacon, pineapple, black olives,  
cheese.*

### **MARGHERITA - 16.99\$**

*Huile d'olive, tomates fraîches, basilic et mozzarella  
Olive oil, fresh tomatoes, basil and fresh mozzarella*

### **AGLIO - 17.99\$**

*Huile à l'ail rôti, romarin, patates, poireaux, parmesan.  
Roasted garlic oil, rosemary, potato, leek, parmesan.*

### **PEPE - 15.99\$**

*Marinara, fromage, saucisse émietlée, poivrons grillés  
Marinara, cheese, sausage crumble, grilled peppers*

### **CLAD- 16.99\$**

*Salami, champignons, poivrons, fromage.  
Salami, mushrooms, peppers, cheese.*

### **BOLOGNESE 16.99\$**

*Sauce a la viande, fromage  
Meat sauce and cheese*

### **BUSCETO 17.99\$**

*Béchamel, épinards, champignons rôtis et fromage de chèvre  
Bechamel, spinach, roasted mushrooms and goat cheese*

### **DIABLO 18.99\$**

*Arrabiata, poulet et olives noires  
Arrabiata sauce with chicken and black olives*

## **TABLE D'HÔTE 25 \$**

**SOUPE DU JOUR**

*OU*

**SALADE MIXTE**

*OU*

**PETITE SALADE CAESAR**

***choix de penne ou spaghetti***

### **BOLOGNESE**

*Sauce tomate et viande avec une touche de crème.*

*Tomato and meat sauce with a touch of cream.*

### **POMODORO**

*Purée de tomate, basilic et échalotes.*

*Tomato puree, basil and shallots.*

### **ARRABIATA**

*Sauce tomate épicée à l'ail rôti et vin blanc.*

*Spicy garlic and white wine tomato sauce.*

### **CARBONARA**

*Oignons, bacon, vin blanc, bouillon et œufs.*

*Onion, bacon, wine, broth and eggs.*

### **OLIO E AGLIO**

*Huile d'olive, ail grillé et vin blanc.*

*Olive oil, roasted garlic and white wine.*

### **ALFREDO**

*Béchamel crémeuse au fromage.*

*Creamy cheese béchamel sauce.*

### **ROSÉ**

**CHOIX DE DESSERT MAISON**

## **Dolces**

**Fondant au chocolat 10**

Servi chaud avec crème glacée vanille maison  
Served warm with homemade vanilla icecream

**Tiramisu 8**

Génoise au café, crème et cacao  
Coffee and cream sponge cake with cocoa powder

**Pouding chômeur 7**

Gâteau blanc cuit dans son sirop sucré servi avec crème glacée à la vanille  
Cake cooked in sweet sugar syrop served with homemade vanilla ice cream

**Gâteau double chocolat et ganache 8**

Gâteau au chocolat avec ganache au chocolat  
Chocolate cake with chocolate icing

**Panna Cotta aux fruits 7**

Crème, gélatine et fruits  
Cooked cream, gelatin and fruits

## **Caffes e digestivos**