



MENU MIDI

35 \$

ENTRÉES

Arancini Cacio e pepe

*Croquette de riz farcie au poivre noir concassé et crème de fromage pecorino
(Rice croquette, crushed black pepper sautéed with cream of pecorino cheese)*

Insalata mista agli vinaigrette de senape e miele di tartufo

*Salade composée, noix de Grenoble, vinaigrette moutarde et miel à la truffe
(Mixed salad, walnuts and honey truffle vinaigrette)*

Crema di zucca e carote

*Crème de courge musquée et carottes, infusion de cannelle, girofle et laurier
(Butternut squash and carrot cream, cinnamon, clove and bay leaf infusion)*

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi fritto alla cardinale

*Gnocchis de pommes de terre frits, ail, oignons verts, sauce tomate et crème
(Fried potato gnocchi, garlic, green onion, tomato sauce and cream)*

Linguine Puttanesca

*Linguines Puttanesca, olives, tomates fraîches, câpres, anchois, ail et sauce tomate
(Puttanesca linguine, fresh tomato, olive, capers, anchovies, garlic and tomato sauce)*

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti alla zaccaria

Spaghetti au pesto de tomates et roquette, prosciutto, champignons
(*Spaghetti with tomato pesto and arugula, prosciutto, mushrooms*)

—

Scaloppine di Vitello alla Zola

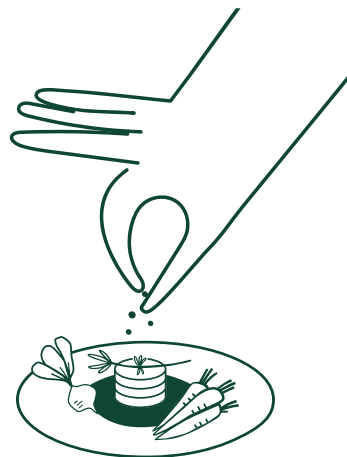
Escalope de veau du Québec, sauce au fromage gorgonzola, servie avec des légumes frais
(*Veal scaloppini from Québec, with a Gorgonzola cheese sauce, served with fresh vegetables*)

DESSERT

Cannoli

Pistaches et chocolat blanc

Buon Appetito!





MENU SOIR

45 \$ / 55 \$

ENTRÉES

Arancini della casa

*Croquette de riz farcie, mozzarella, prosciutto, petits pois verts et Parmigiano Reggiano
(Stuffed rice croquette, mozzarella, prosciutto, green peas and Parmigiano Reggiano)*

—

Carpaccio di pomodoro heirloom

*Carpaccio de tomates Heirloom, vinaigre balsamique, fines herbes et ricotta
(Carpaccio of Heirloom tomatoes, balsamic vinegar, fine herbs and ricotta)*

—

Burrata con pesto di basilico + 6 \$

*Burrata, pesto de basilic (noix de pin, noix de cajou, noix de Grenoble) et croûton maison
(Burrata, basil pesto (pine nuts, cashews, walnuts) and homemade crouton)*

PLATS PRINCIPAUX

Tagliatelle ai funghi Nostrani 45 \$

*Tagliatelles aux champignons du Québec (pleurotes noirs, shiitake et chestnut), ail et oignons verts
(Tagliatelle with Québec mushrooms (Black oyster mushrooms, Shiitake and Chestnuts),
garlic and green onion)*

—

Ravioli della casa 45 \$

*Raviolis maison farcis aux saucisses italiennes, ricotta et bœuf braisé,
sauce aux piments de Calabria
(Homemade ravioli stuffed with Italian sausages, ricotta and beef, Calabria pepper sauce)*

—

PLATS PRINCIPAUX

Salmone alle mandorle 45 \$

*Saumon de l'Atlantique avec croûte d'amande et sauce de crème d'amande
(yogourt grec, paprika et poivrons rôtis)
(Atlantic salmon with almond crust and almond cream sauce
(Greek yogurt, paprika and roasted peppers))*

—

Ossobucco di vitello alla Milanese 55 \$

*Jarret de veau, sauce à la milanaise (oignons, carottes, céleri, fond de veau),
gremolata au persil, servi avec risotto au safran
(Veal shank, Milanese sauce (onion, carrot, celery, half veal glaze),
parsley gremolata, served with saffron risotto)*

DESSERT

Cannoli

Pistaches et chocolat blanc

Buon Appetito!

