

TABLE D'HÔTE DU SOIR

ENTRÉES

INSALATINA DI ORZO MEDITERRANEO

Salade d'Orzo • Oignons verts • Poivrons • Tomates fraîches et séchées • Artichauts • Olives • Citron • Fines herbes • Huile d'olive e.v.

OU

ARANCINI DELLA CASA

Croquette de riz maison farcie • Prosciutto • Pois verts • Tomate • Mozzarella • Parmigiano Reggiano Servi avec une sauce maison

OU

GNOCCHI RIPIENI DELLA CASA ALLA CARDINALA

Gnocchi maison farcis • Mozzarella • Tomate • Sauce rosée

OU

CARPACCIO DI BARBABIETOLE

Carpaccio de betterave assaisonné • Roquette • Copeaux de Parmigiano Reggiano

PLATS PRINCIPAUX

AGNOLOTTI DI CARNE ALLA REGGIANA E OLIO AL TARTUFO BIANCO - 40 \$

Agnolotti pâtes maison farcis au filet mignon de bœuf braisé • Speck • Crème • Huile de truffe blanche • Parmigiano Reggiano

OU

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA ZOLA - 40 \$ (+6)

Escalope de veau du Québec • Sauce au fromage Gorgonzola
Servi avec des légumes frais

OU

PETTO DI ANTRA IN SALSA AI FICHI - 40 \$ (+8)

Magret de canard du Duc de Montrichard • Sauce aux figues
Servi avec des légumes frais

OU

GAMBERONI FRA DIAVOLO CON RISOTTO - 50 \$

Crevettes Tigrées Noires • Sauce Fra Diavolo (épicée)
Servi avec risotto

DESSERT

CANNOLI

Pâte pâtissière • Ricotta • Crème aromatisée aux agrumes • Garni de chocolat noir

Buon Appetito!

40 \$ - 50 \$

SBALLO

Sherbrooke

met la
Table

14 au 30 oct.