

Antipasti

POLPETTE

Boulettes de viande (bœuf, veau et mortadelle), sauce tomate, parmigiano
Meatballs, beef, veal, mortadella, tomato sauce, parmigiano

INSALATA ARUGULA

Laitue roquette, parmigiano, vinaigrette au balsamique
Arugula salad, parmigiano, balsamic vinaigrette

FRITTO MISTO

Calmars, crevettes, oignons printaniers, «Bomba Calabrese maison»
Calamari, shrimp, spring onions, «House Bomba Calabrese»

FOCCACIA DI CASA

Foccacia, romarin, pecorino, olive
Foccacia, rosemary, pecorino, olives

Secondi

GNOCCHI POMODORO

Tomates Mariangela Prunotto, basilic
Mariangela Prunotto tomatoes, basil
Ou/Or

MANZO

Onglet de bœuf, 1855 Angus Noir
purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes locale.
1855 Black Angus hanger steak
roasted garlic mashed potatoes, local greens

Ou/Or

MERLUZZO

Morue fraîche, purée de choux fleur, betteraves,
Fresh cod, cauliflower puree, beets

I dolci

TIRAMISU

MENU 45 \$

(Taxes et service non inclus/Taxes and service not included)

** Toutes nos pâtes et tous nos desserts sont faits maison./All our pasta and desserts are homemade.**

Antipasti

POLPETTE

Boulettes de viande (bœuf, veau et mortadelle), sauce tomate, parmigiano
Meatballs, beef, veal, mortadella, tomato sauce, parmigiano

INSALATA ARUGULA

Laitue roquette, parmigiano, vinaigrette au balsamique
Arugula salad, parmigiano, balsamic vinaigrette

FRITTO MISTO

Calmars, crevettes, oignons printaniers, «Bomba Calabrese maison»
Calamari, shrimp, spring onions, «House Bomba Calabrese»

FOCCACIA DI CASA

Focaccia, romarin, pecorino, olive
Focaccia, rosemary, pecorino, olives

Primi

GNOCCHI POMODORO

Tomates Mariangela Prunotto, basilic
Mariangela Prunotto tomatoes, basil

Secondi

MANZO

Onglet de bœuf, 1855 Angus Noir
purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes locale.
1855 Black Angus hanger steak
roasted garlic mashed potatoes, local greens

Ou/Or

MERLUZZO

Morue fraîche, purée de chou fleur, betteraves,
Fresh cod, cauliflower puree, beets

I dolce

TIRAMISU

MENU 55\$

(Taxes et service non inclus/Taxes and service not included)

** Toutes nos pâtes ainsi que tous nos desserts sont faits maison. /All our pasta and desserts are homemade.**

Antipasti

POLPETTE

Boulettes de viande (bœuf, veau et mortadelle), sauce tomate, parmigiano
Meatballs, beef, veal, mortadella, tomato sauce, parmigiano

INSALATA ARUGULA

Laitue roquette, parmigiano, vinaigrette au balsamique
Arugula salad, parmigiano, balsamic vinaigrette

FRITTO MISTO

Calmars, crevettes, oignons printaniers, «Bomba Calabrese maison»
Calmari, shrimp, spring onions, «House Bomba Calabrese»

FOCCACIA DI CASA

Foccacia, romarin, pecorino, olive
Foccacia, rosemary, pecorino, olives

Primi

GNOCCHI POMODORO

Tomates Mariangela Prunotto, basilic
Mariangela Prunotto tomatoes, basil

Secondi

MERLUZZO

Morue fraiche, purée de chou fleur, betteraves,
Fresh cod, cauliflower puree, beets
ou/or

FILETTO DI MANZO

Filet mignon black Angus de 8oz. légumes du marché
8 oz. 1855 Black Angus filet mignon, market fresh vegetables

I dolce

TIRAMISU

MENU 65 \$

(Taxes et service non inclus/Taxes and service not included)

** Toutes nos pâtes et tous nos desserts sont faits maison./All our pasta and desserts are homemade.**