

Antipasti

FOCACCIA DI CASA

Pain Focaccia maison cuit frais

Freshly baked homemade focaccia bread

POLPETTE

Boulettes de viande, bœuf, veau et mortadelle, sauce tomate, parmigiano

Meatballs, beef, veal and mortadella, tomato sauce, parmigiano

INSALATA DI ARUGULA

Laitue roquette, parmigiano, vinaigrette au balsamique vieilli

Arugula salad, parmigiano, aged balsamic vinaigrette

CALAMARI

Calmars frits, mayo aux tomates rôties

Fried calamari, roasted tomato mayo

Secondi

MANZO

Bavette de bœuf, 1855 Angus Noir

purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes locale.

1855 Black Angus flank steak

roasted garlic mashed potatoes, local greens

Dolce

TIRAMISU

MENU 45 \$

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

**Pâtes végétarienne ou sans gluten disponible sur demande/Vegetarian or gluten free pasta available upon request*

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

Antipasti

FOCACCIA DI CASA

Pain Focaccia maison cuit frais

Freshly baked homemade focaccia bread

POLPETTE

Boulettes de viande, bœuf, veau et mortadelle, sauce tomate, parmigiano

Meatballs, beef, veal and mortadella, tomato sauce, parmigiano

INSALATA DI ARUGULA

Laitue roquette, parmigiano, vinaigrette au balsamique vieilli

Arugula salad, parmigiano, aged balsamic vinaigrette

CALAMARI

Calmars frits, mayo aux tomates rôties

Fried calamari, roasted tomato mayo

Primi

FUSILLI POMODORO

Tomates Mariangela Prunotto, basilic

Mariangela Prunotto tomatoes, basil

Secondi

MAIALE

Porter house de porc du Québec, sélections de verdure locales

Québec pork porterhouse, selection of local greens

I Dolce

TIRAMISU

MENU 55\$

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

**Poissons sur demande 5\$ extra/Fish upon request \$5 extra*

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

Antipasti

FOCACCIA DI CASA

Pain Focaccia maison cuit frais

Freshly baked homemade focaccia bread

BUFALA

Mozzarella di Bufala, choux de bruxelles frits, tomates cerise, vinaigrette de piment d'Espelette

Quebec Mozzarella di Bufala, fried brussel sprouts, cherry tomatoes, Espelette vinaigrette

CALAMARI CALABRESE

Calmars frits, bomba calabrese maison, citron préservée, aioli au persil

Fried calamari, house bomba calabrese, preserved lemon, parsley aioli

MELANZANE PARMIGIANA

Frites d'aubergines, mayo tomates rôtis, Parmigiano Reggiano

Eggplant fries, roasted tomato mayo, Parmigiano Reggiano

SALSICCIA BARESE

Saucisse de porc, agneau et veau grillée

Grilled pork, lamb and veal sausage

Primi

CAVATELLI CACIO E PEPE

Fromage pecorino, poivre noire

Pecorino cheese, black pepper

Secondi

FILETTO DI MANZO

Filet mignon de bœuf, 1855 Angus Noir, verdure locale

1855 Black Angus, beef filet mignon, local greens

Il dolce

TIRAMISU

MENU 70\$

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

**Poissons sur demande 5\$ extra/Fish upon request \$5 extra*

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