

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

Arugala salad, parmigiano, balsamic vinaigrette

CALAMARI

Fried Calamari, house «Bomba Calabrese», pea shoots, preserved lemon, roasted garlic sauce

Calmars frits, «Bomba Calabrese maison», pousses de pois, citron conservé, sauce à l'ail rôti

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, fèves Berlotti, romanesco

Fresh cod, Berlotti beans, romanesco

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

CALAMARI

Fried Calamari, house «Bomba Calabrese», pea shoots, preserved lemon, roasted garlic sauce

Calmars frits, «Bomba Calabrese maison», pousses de pois, citron conservé, sauce à l'ail rôti

FOCCACIA DI CASA

Foccacia, romarin, pecorino, olive

Foccacia, rosemary, pecorino, olives

Primi

PACCHERI AMATRICIANA

Pancetta, red onion, Piedmontese tomato filets

Pancetta, oignons rouges, filet de tomates Piémontaises

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, fèves Berlotti, romanesco

Fresh cod, Berlotti beans, romanesco

Il 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

CALAMARI

Fried Calamari, house «Bomba Calabrese», pea shoots, preserved lemon, roasted garlic sauce

Calmars frits, «Bomba Calabrese maison», pousses de pois, citron conservé, sauce à l'ail rôti

FOCCACIA DI CASA

Foccacia, romarin, pecorino, olive

Foccacia, rosemary, pecorino, olives

Primi

PACCHERI AMATRICIANA

Pancetta, red onion, Piedmontese tomato filets

Pancetta, oignons rouges, filet de tomates Piémontaises

Secondi

MERLUZZO

Morue fraîche, fèves Berlotti, romanesco

Fresh cod, Berlotti beans, romanesco

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.**