



Lise Tellerias



Faites-vous plaisir,  
optez pour notre généreuse table d'hôte!

POUR  
12,50 \$\*

Ajoutez :

une délicieuse entrée : fondant parmigiana, ou soupe,  
ou salade kale al limone, italienne  
ou César, ou escargots à l'ail gratinés,

un savoureux dessert parmi plusieurs choix,  
et un breuvage sélectionné.

\*Valable à l'achat d'un plat principal.





# ANTIPASTI

Soupe minestrone ou crème du jour 7 \$

Salade de kale al limone 8,75 \$   
Asiago, vinaigrette citronnée, bleuets séchés, pistaches.

Salade italienne 8 \$ 

Salade César 10 \$ \*

Boulettes (7) d'agneau du Québec 10 \$  
Sauce napoletana, roquette et oignons marinés.

Ailes de poulet parmigiana 13 \$

Fondant parmigiana 9 \$  
Parmesan en fondue accompagné de pâtes frites.

Escargots à l'ail gratinés 8,50 \$ 

Frites parmigiana 9 \$  
Frites allumettes, juliennes de zucchini et d'oignon frits, parmesan, fines herbes.

Arancini du moment 13 \$  
Boules de risotto frites. Demandez la saveur à votre serveur.

Calamari fritti 15 \$

Mozzarella pomodoro 14 \$  
Mozzarella fior di latte, bruschetta aux tomates, pain style focaccia.

Piatto di salumi 23 \$  
Variété de charcuteries et accompagnements.  
Canard fumé 4,50 \$

## OPTION TABLE D'HÔTE\*

+ 12,50 \$

Ajoutez fondant parmigiana, ou soupe, ou salade kale al limone, italienne ou César, ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

\*Valable à l'achat d'un plat principal.



Fondant parmigiana

 \* Sans croûtons.



## Notre pizza prosciutto roquette : UNE HISTOIRE DE TRADITION ITALIENNE.

Notre prosciutto est importé directement de la commune de Felino, située à mi-chemin entre Milan et Bologne.

Il est cru, naturel à 100 %, fabriqué de la manière traditionnelle italienne, vieilli entre 12 et 14 mois, et coupé en tranches minces à l'aide d'une trancheuse à viande manuelle.

Grâce à cette méthode artisanale, la viande est toujours plus fraîche que si elle avait été prétranchée. De plus, son goût et ses caractéristiques sensorielles restent intacts.

Quant à notre sauce tomate, qui ne contient ni agents de conservation ni colorants, elle est digne des meilleures trattorias en Italie.

Enfin, notre technique de cuisson unique permet de créer une croûte mince, délicieuse et croustillante à souhait.





# PIZZE E DUETTOS

**DUETTOS** Pour le même prix qu'une pizza régulière, une demi-pizza accompagnée de spaghetti de Bologne ou sauce napoletana, ou linguine Alfredo, ou salade César ou italienne, ou frites parmigiana.



Toutes les pizzas entières peuvent être servies avec une croûte sans gluten à l'exception de la champignons et truffe. + 2,50 \$

## Pomodoro e formaggio 19 \$

Sauce tomate, basilic, fondant parmigiana, tomates, mozzarella fior di latte, fromage à pizza mozzarella.

## Canard fumé 20 \$

Miel, oignon vert et oignon rouge, fromage à pizza mozzarella. Fromage de chèvre + 2,50 \$

## Champignons et truffe 19,75 \$

Sauce champignons à l'huile de truffe noire, champignons de Paris et portobellos, fromage à pizza mozzarella.

## Primavera 18 \$

Sauce tomate, basilic, roquette, oignon, zucchini, tomates, fromage à pizza mozzarella.

## **NOUVEAU!** Americana de la Maison 19 \$

Sauce tomate, basilic, pepperoni, champignons, poivrons, bacon, oignons, fromage à pizza mozzarella.

PACINI APPUIE



## Salsiccia e portobellos 19 \$

Sauce tomate, basilic, saucisse italienne piquante, champignons portobellos, oignon, romarin, fromage à pizza mozzarella.

## Prosciutto et roquette 20 \$

Sauce tomate, basilic, fromage à pizza mozzarella, huile d'olive. Fromage de chèvre ou gorgonzola + 2,50 \$

## Pesto et fromage de chèvre 18 \$

Sauce tomate, basilic, oignon, olives noires, tomates, poivron rouge rôti, fromage de chèvre, fromage à pizza mozzarella.

## Alle carni 20 \$

Sauce tomate, basilic, saucisse italienne, pepperoni, bacon, oignon, fromage à pizza mozzarella.

## OPTION TABLE D'HÔTE\*

+ 12,50 \$

Ajoutez fondant parmigiana, ou soupe, ou salade kale à la limone, italienne ou César, ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

\*Valable à l'achat d'un plat principal.



**PACiNi** After 21h

Tous les soirs après 21 h, toutes nos pizzas extraordinaires sont à moitié prix!

Pizza prosciutto et roquette



Tous nos plats identifiés sans gluten sont préparés avec des ingrédients sans gluten. Ils peuvent toutefois en contenir des traces, en raison de la contamination croisée. C'est pourquoi ces mets sont avant tout destinés aux personnes incommodées par le gluten et non à celles qui y sont gravement intolérantes ou allergiques.





## Notre spaghetti de Bologne : UNE HISTOIRE D'AUTHENTICITÉ.

Bologne, que l'on surnomme la Savante, la Grasse, la Rouge, est la capitale historique de la région d'Émilie-Romagne, au nord de l'Italie.

Dans cette ville médiévale, à mi-chemin de Florence et Venise, la gastronomie est reine. Son surnom la Grasse fait d'ailleurs référence aux calories qu'on y consomme.

Fidèle à son habitude, le propriétaire de Pacini, Pierre Marc Tremblay, y a effectué une mission gourmande.

Il est tombé en amour avec une sauce contenant peu de tomates et plus de viande, moins liquide que les sauces bolognaises nord-américaines.

Le spaghetti bolognese de Pacini est ainsi devenu le spaghetti de Bologne.





# PASTA

## Lasagne de légumes 21 \$

Étages d'aubergine grillée, de zucchini grillé et de poivron rouge rôti, sauce napoletana, fondant parmigiana, roquette, pesto, oignon vert, chapelure italienne, fromages mozzarella et chèvre gratinés.

## Lasagne de Bologne 21 \$

Bandes de lasagne fraîches gratinées au four, sauce à la viande et tomate, fondant parmigiana.

UN PLAT  
POUR  
**L'AMOUR  
DES GENS**  
PACINI

## Spaghetti de Bologne 18 \$

Sauce à la viande et tomate.

## Linguine Alfredo 18 \$

Crème, parmesan, fromage Asiago, oignon vert. Boulettes (7) d'agneau du Québec +7 \$ Poulet + 6 \$

## Carbonara 22 \$

Pâtes Mafalda, crème, parmesan, bacon, oignon vert, jaune d'œuf.

## Penne e bocconcetto 23,50 \$

Sauce napoletana, oignon, poivron rouge rôti, pesto, brochettes de mozzarella fior di latte enrobé de prosciutto.

## Linguine aux crevettes 25 \$

Poivrons rouges rôtis, sauce napoletana, tomates, olives noires, ail, oignon vert.

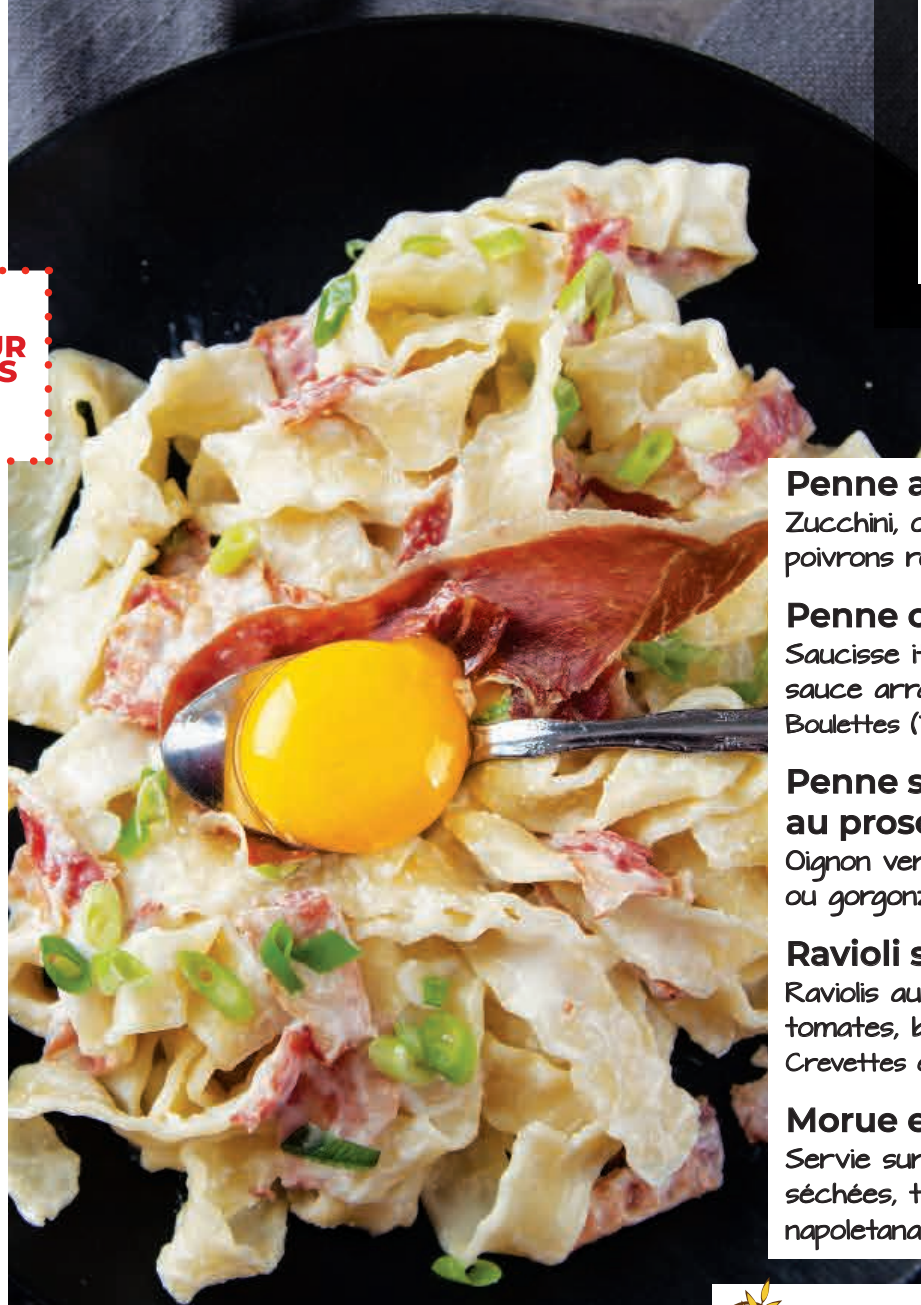
## Linguine aux fruits de mer 28,50 \$

Crevettes, moules, palourdes, pétoncles, oignon vert, sauce napoletana, crème, parmesan, vin.

## Penne primavera 19 \$

Zucchini, olives noires, oignon, tomates, roquette, kale, oignon vert, sauce napoletana, pesto, vin.

Carbonara



## OPTION TABLE D'HÔTE\*

+ 12,50 \$

Ajoutez fondant parmigiana, ou soupe, ou salade kale à la limone, italienne ou César, ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

\*Valable à l'achat d'un plat principal.

## Penne au canard confit 26 \$

Zucchini, oignon vert, fromage de chèvre, poivrons rouges rôtis.

## Penne calabrese piccante 21 \$

Saucisse italienne piquante, oignon, olives noires, sauce arrabbiata.

Boulettes (7) d'agneau du Québec + 7 \$

## Penne sautées

### au prosciutto et roquette 23 \$

Oignon vert, tomates, vin, fromage de chèvre ou gorgonzola.

## Ravioli salsa rosa 22 \$

Raviolis aux fromages, crème, parmesan, tomates, basilic.

Crevettes et pétoncles + 5 \$

## Morue en croûte à l'italienne 23 \$

Servie sur linguine au pesto de tomates séchées, tomates, oignon vert, basilic, vin, sauce napoletana, ou sur une salade César ou italienne.



## SANS GLUTEN

PENNE SANS GLUTEN + 2 \$

Menu complet disponible sur demande.



# Notre steak au sel de mer de Sicile : UNE HISTOIRE VÉCUE.

Lors d'un voyage en Sicile, le propriétaire de Pacini Pierre Marc Tremblay a fait la rencontre d'un sympathique chauffeur de taxi.

Ce chauffeur sicilien lui a parlé avec admiration de sa mère et de son travail très exigeant dans les salines.

Le lendemain, il l'a invité à déguster un steak au sel de mer de Sicile, une découverte qui l'a marqué.

Depuis, Pacini offre un steak rehaussé par du sel de mer importé directement de Sicile, et par un citron grillé, comme en Italie.

Le citron sur le gril permet d'expulser davantage de jus. Il en résulte moins d'acidité, plus de sucre et beaucoup de goût.





# CARNI E PESCI


## Salmone alla griglia 27 \$

De l'Atlantique, sauce piccata au vin, câpres et tomates, accompagné de linguine au pesto, légumes grillés.


## Poulet rosmarino 25 \$

Sauce à l'ail rôti, légumes grillés, choix de frites parmigiana ou de linguines napoletana.

## Veau de grain champignons et truffe 32 \$

 Veau de grain du Québec certifié Escalopes, sauce truffe, vin blanc, champignons de Paris et portobellos, oignon vert, légumes grillés, choix de frites parmigiana ou de linguine napoletana.


## Veau de grain di parma 32 \$

 Veau de grain du Québec certifié Escalopes, sauce à l'ail rôti, prosciutto, champignons, oignon vert, légumes grillés et choix de frites parmigiana ou de linguine napoletana.

## Steak au sel de mer de Sicile (9 oz) 38 \$

 Certified Angus Beef® sur roquette, accompagné de frites parmigiana et de légumes grillés.

## Festin pour deux 60 \$

 Steak (9 oz) Certified Angus Beef® au sel de mer de Sicile, saucisses italiennes piquantes, crevettes à l'ail, légumes grillés, frites parmigiana.

## OPTION TABLE D'HÔTE\*

+ 12,50 \$

Ajoutez fondant parmigiana, ou soupe, ou salade kale al limone, italienne ou César, ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

\*Valable à l'achat d'un plat principal.

## LES À-CÔTÉS

Gratin	3 \$	Légumes grillés	3,50 \$
Champignons à l'ail	4 \$	Bar à Pain <sup>MD</sup> (avec entrée)	3,50 \$
Crevettes à l'ail	5 \$		

## Un choix sans gluten?

Pour accompagner ces grillades (à l'exception du veau aux champignons et le festin pour deux), en plus des légumes grillés, remplacez les frites ou les linguine par la salade César (sans croûtons), italienne, ou kale al limone, ou les légumes déglacés au vinaigre balsamique.

Steak au sel de mer de Sicile

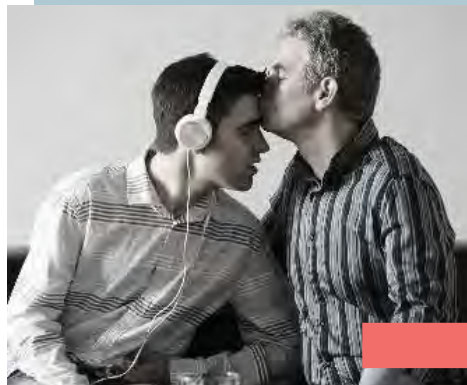


## PACINI APPUIE



LA FONDATION  
VÉRO & LOUIS

Pour chaque pizza Americana de la Maison vendue à prix régulier, 1 \$ est versé à la Fondation Véro & Louis dont la mission est d'offrir aux adultes de 21 ans et plus vivant avec un trouble du spectre de l'autisme une maison adaptée à leurs besoins.



## PACINI PREND SOIN DE VOUS



### MOINS DE SEL

Pacini est fière d'être la première chaîne de restaurants à s'être engagée dans le programme Mélior, qui vise l'amélioration globale de l'offre alimentaire au Québec.

### PLAT SANS ALLERGÈNES

Produit et emballé dans une usine spécialisée dans la fabrication sans allergènes, afin de réduire au maximum les risques de contamination croisée. Présenté dans un contenant individuel scellé pour encore plus de sécurité.

### GRAS TRANS

La première chaîne de restaurants au Canada à avoir éliminé tous les gras trans artificiels de ses menus.

### EAU FILTRÉE

Tous nos restaurants vous offrent une eau naturelle ou gazéifiée filtrée, servie gratuitement dans des bouteilles réutilisables.

## INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Nous nous soucions de la qualité et de l'origine de nos aliments. L'authenticité, la richesse des saveurs, les choix plus sains et plus respectueux de l'environnement guident nos achats.



### EPIPEN

Tous nos restaurants sont dotés d'auto-injecteurs EpiPen<sup>MD</sup>, qui pourraient sauver une vie dans le cas d'une réaction allergique grave.



### Lise Pellerin

Artiste depuis toujours, professeure d'art pendant longtemps, l'aquarelliste Lise Pellerin a un don pour la couleur. Ses agencements de couleurs et ses personnages ont modernisé l'aquarelle. Son œuvre reproduite sur la page couverture est l'heureux souvenir d'un voyage à Burano, une île du nord de la lagune de Venise aux maisons vivement colorées.

## UN PLAT

## POUR L'AMOUR DES GENS

PACINI

Chaque fois que vous commandez une lasagne de Bologne, 1 \$ est versé à l'organisme communautaire local appuyé par le restaurateur.





# RISOTTI

Risotto légumes et fromage de chèvre 22 \$ 

Vin blanc, pesto, zucchini, kale, poivron rouge rôti, tomates cerises, oignon vert.

Boulettes (7) d'agneau du Québec +7 \$

Risotto crevettes et roquette 25 \$ 

Vin blanc, tomates, basilic, ail.

# INSALATE (Repas)

Salade de canard confit et fromage de chèvre 21 \$ 

Oignon, concombre, vinaigrette balsamique et ail rôti.

Salade César 15 \$ \*


Poulet + 6 \$

# SANS ALLERGÈNES

Plat et prix disponibles sur demande.

Pour les personnes souffrant d'allergies au soya, sulfites, noix, œufs, arachides, lait, moutarde, poissons, fruits de mer et sésame. Ne contient ni gluten ni blé. Produit chauffé au micro-onde dans un contenant scellé.

Les produits sont préparés dans une usine spécialisée dans la fabrication sans allergènes. Pacini met également tout en œuvre afin de réduire au maximum les risques de contamination croisée. Cependant, malgré toutes les précautions, le risque zéro n'existe pas. Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident lié à la consommation d'un de ces produits.

 \* Sans croûtons.

## OPTION TABLE D'HÔTE\*

+ 12,50 \$

Ajoutez fondant parmigiana, ou soupe, ou salade kale à la limone, italienne ou César, ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

\*Valable à l'achat d'un plat principal.

Risotto légumes et fromage de chèvre



# BEVANDE (Boissons)

## COCKTAILS

- Virgin Caesar, Virgin Mary 5 \$
- Spritz vénitien et autres spécialités 9 \$
- Bloody Caesar, Bloody Mary 7 \$
- Dry Martini 8 \$
- Kir Royal (Prosecco et crème de cassis) 9 \$
- Moscow mule (vodka, sirop au gingembre, jus de lime) 9 \$

## SPIRITUEUX

- Rhum, Vodka, Gin, Scotch,
- Brandy, Tequila 6,50 \$



- Gin Ungava 8,50 \$
- Vodka Quartz 8,50 \$
- Rhum Chic Choc 8,50 \$

## SANGRIA CLASSIQUE Verre 8 \$ Pichet 27 \$



### BIÈRES PRESION\*

- |             |        |         |        |         |
|-------------|--------|---------|--------|---------|
| Domestiques | 330 ml | 6,25 \$ | 500 ml | 7,75 \$ |
| Importées   | 330 ml | 7,25 \$ | 500 ml | 9 \$    |
| Découvertes | 330 ml | 6,75 \$ | 500 ml | 8,50 \$ |

\* Informez-vous sur les bières disponibles auprès de votre serveur.

### BIÈRES EN BOUTEILLE\*

- Domestiques 6,50 \$
- Importées : Peroni, Corona 8,25 \$

## RAFRAÎCHISSEMENTS

- Jus 3 \$ / 4 \$
- Boisson gazeuse (Pepsi, TUP, etc.) 3 \$
- Thé glacé 3 \$
- Limonade 3 \$
- Eau de source naturelle ou gazéifiée (750 ml) 5 \$

## COCKTAILS SIGNATURE 9 \$

\*\* Version sans alcool disponible 6 \$

### César Signature\*\*

Vodka citron, purée de concombre, réduction balsamique, épices.

### Cosmocini

Vodka citron, Cointreau, jus de canneberge blanc, basilic.

### Caïpirinha

Eau de vie Leblon, lime, sucre brun, tonic.

### Limonata\*\*

Vodka mandarine, Limoncello, jus de canneberge blanc, jus de citron et basilic.

### Mojito canneberge\*\*

Rhum, lime, sirop simple, jus de canneberge, menthe.

### Sangria italienne

Aperol, jus de canneberge blanc et pamplemousse, sirop simple et Prosecco.



Cocktails Signature



# CARTA DEI VINI (Carte des vins)



## SPUMANTI (Bulles)

● Zonin Prosecco Cuvée 1821 Piccolo (bouteille de 200 ml)	12 \$	
Vénétie, Italie		
● Zonin Prosecco Cuvée 1821	9 \$	36 \$
Vénétie, Italie		
● Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve		73 \$
France		

## DELLA CASA (Vins maison)

Il Guerrino bianco Trebbiano	7 \$	10,50 \$	30 \$
Italie			
Il Guerrino rosso Montepulciano	7 \$	10,50 \$	30 \$
Italie			

## BIANCO

● Fleur de Luze			33 \$
Sauvignon blanc, Bordeaux, France			
● Ruffino Lumina	8 \$	12 \$	34 \$
Pinot Grigio, Vénétie, Italie			
● Inniskillin Late Autumn Riesling			35 \$
Riesling, Niagara, Canada			
- Ca'bolani			37 \$
Pinot Grigio, Friuli Aquileia, d.o.c., Zonin, Italie			
● Seaside	9 \$	14 \$	39 \$
Chardonnay, Californie, États-Unis			
● Lugana	10 \$	15 \$	42 \$
100 % Trebbiano, d.o.c., Lac de Garde, Italie			
● Inama			44 \$
Soave Classico, Vénétie, Italie			
● Kim Crawford	11 \$	16 \$	46 \$
Sauvignon blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande			

## ROSATO

● Borsao Rosado Seleccion	8 \$	11 \$	32 \$
Grenache, Campo de Borja, Espagne			

## ROSSO

● Pereira Vinho Regional Lisboa	7,50 \$	11 \$	31 \$
Touriga Nacional, Syrah, Touriga Franca, Tinta Roriz, Lisbonne, Portugal			
● Rocca di Montemassi Le Fociae	9 \$	13 \$	35 \$
Sangiovese/Cabernet-Sauvignon, i.g.t., Maremma, Toscane, Italie			
● Ruffino Chianti	9 \$	13 \$	36 \$
Sangiovese, d.o.c.g., Toscane, Italie			
- Cabeça de Toiro			37 \$
Reserva, Touriga/Syrah/Castelao, d.o.c., Tejo, Portugal			
● Seaside Syrah	9 \$	13 \$	37 \$
Californie, États-Unis			
● Cono Sur	10 \$	14 \$	38 \$
Cabernet-Sauvignon/Carmenère, Chili (vin bio)			
● Bonterra			40 \$
Cabernet-Sauvignon, Californie, États-Unis (vin bio)			
● Château de Pizay Morgon	11 \$	15 \$	41 \$
Gamay noir, Beaujolais, France			
● Liberty School	12 \$	16 \$	44 \$
Cabernet-Sauvignon, Californie, États-Unis			
● Ripasso Valpolicella Superiore			45 \$
d.o.c., Zonin, Vénétie, Italie			
● Rioja Bordon Reserva			46 \$
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Espagne, La Rioja			
● Beni Di Batasiolo			57 \$
Barolo, Piémont, Italie			
- Ruffino Modus			58 \$
i.g.t., Sangiovese/Merlot/Cabernet-Sauvignon, Toscane, Italie			
● Osoyoos Larose			85 \$
Le Grand Vin, Merlot/Cabernet-Sauvignon/Petit Verdot/ Cabernet Franc/Malbec, Vallée de l'Okanagan, Canada			

## IMPORTATIONS PRIVÉES

<b>BIANCO</b>			
- Principe di Butera			49 \$
100 % Insolia, i.g.t., Sicile, Italie			
<b>ROSSO</b>			
- Masseria Altemura Sasseo			52 \$
100 % Primitivo, Salento, Italie			
- Amarone della Valpolicella			78 \$
d.o.c., Vénétie, Italie			



## Vous rendre heureux fait notre bonheur.

Les employés, les franchisés et les dirigeants de Pacini se sont engagés à prendre soin de votre bonheur et de votre bien-être. En tout temps, c'est l'amour qui guide nos réflexions, nos décisions et nos actions. L'amour des gens, qui se traduit par un service souriant, chaleureux et attentionné. Et l'amour de la table, qui s'exprime par une cuisine authentiquement italienne, des ingrédients de qualité, des saveurs enivrantes, des arômes inspirants et des présentations appétissantes.

Nous avons intégré les meilleures pratiques en matière de nutrition et d'alimentation parce que nous avons votre santé à cœur. Nous sommes une entreprise humaine 100 % québécoise, qui privilégie les fournisseurs d'ici et appuie près d'une trentaine d'organismes communautaires locaux choisis par les restaurateurs et leurs employés.

Merci de votre visite aujourd'hui.

J'espère que votre expérience sera des plus heureuses et que nous saurons vous charmer du début à la fin.

Nathalie Lehoux,  
Happy présidente

