

ENTRÉES FRAÎCHES

TARTARE de thon aux avocats, foccacia de romarin	\$18.00	CARPACCIO DE BŒUF oeuf cru, huile de truffes, champignons, parmesan, rémoulade	\$19.00
SALADE VERTE huile d'olive, vieux balsamique, croûtons de feta, tomates fraîches	\$11.00	BURRATA (100g) tomates marinées, confites, fraîches, foccacia, fleur de sel, basilic ***ajouter quelques tranches de prosciutto +4\$***	\$21.00
SALADE CÉSAR laitue romaine, pancetta, croûtons de feta	\$13.00	HUÎTRES FRAÎCHES ***tous les jeudis 1\$ chacune***	\$9.00 ⁽³⁾ \$17.00 ⁽⁶⁾ \$30.00 ⁽¹²⁾

ENTRÉES CHAUDES

SOUPE potage inspiré et garnitures	\$9.00	ORANGINA bâtonnets de prosciutto et fromage mozzarella, enrobés de grains de sésame	\$15.00
BOULETTES de viande, ricotta, basilic, tomates et champignons marinées	\$14.00	ARTICHAUTS farcis de fromage de chèvre, noix de pin, petite mâche, raisins secs	\$17.00
CALMARS 8oz de calmars frits, citrons, variété de condiments	\$17.00	ARANCINI risotto de fromage frais, fondue de parmesan et d'ail noire, salade de menthe	\$15.00
POUTINE de gnocchis frits, bœuf braisé, fromage en grain, champignons, poêlée de foie gras 50gr	\$21.00	PÉTONCLES ROCKEFELLER pétoncle rôti en coquilles en fondant de fromage, épinards et pâte de truffe	\$15.00 ⁽³⁾ \$26.00 ⁽⁶⁾ \$48.00 ⁽¹²⁾

CHARCUTERIES MARINADES

COPPA, PANCETTA, CHORIZO IBERICO, PROSCIUTTO, SALAMI NAPOLI, CALABRESE, BRESAOLA

AJOUTEZ DU FROMAGE GORGONZOLA, FIOR DI LATTE OU BURRATA	\$4.00 \$6.00 \$12.00	PLATEAU DE 6 VARIÉTÉS	\$29.00
PLATEAU DE 3 VARIÉTÉS	\$20.00		

PÂTES

Nos pâtes son fraîches et faites maison, nous avons l'alternative de penne faible en gluten

RICCO papardelle, tomates marinées, olives kalamata, bocconcini, huile d'olive extra vierge ***ajouter 3 grosses crevettes de format 16/20 +7\$***	\$19.00	RAVIOLI de ricotta, jus de veau, champignons sauvages, bœuf braisé, huile de truffe ***ajouter un pavé de foie gras poêlé de 50 gr pour 12\$***	\$28.50
LISCIO rigatoni, sauce rosée, tomates marinées, pancetta, champignons, ricotta, ail rôti	\$20.00	BOLOGNESE linguini, boulettes de veau, ricotta, basilic, champignons et tomates marinées	\$27.00
CARBONARA papardelle sauce crème, pancetta, parmesan, œuf ***ajouter quelques fines tranches de carpaccio de truffe noire +5\$***	\$20.00		

PIZZAS

Nos pizzas sont servies garnies de fior di latte et sont de type Napolitaine cuites à 800 degrés

CLASSIQUE mozzarella fior di latte, basilic frais	\$16.00	SAUCISSES saucisses italiennes, épinards, piments forts	\$19.00
PEPPERONI pepperoni et fior di latte	\$17.00	CALABRESE tomates confites, roquette, burrata, fleur de sel noire ***concours pizza fest***	\$28.00
VÉGÉTARIENNE artichauts, kalamata, tomates, aubergines marinées, pesto de basilic, ricotta	\$19.50	PROSCIUITTO poires, balsamique blanc, roquette ***ajouter du gorgonzola +4\$***	\$20.00
CHORIZO fromage de chèvre, tomates confites, roquette ***ajouter quelques aubergines marinées +4\$***	\$20.00	MORTADELLE pizza à l'huile d'olive extra vierge, mortadelle aux pistaches, pesto de roquette, ail rôti, portobella, fromage gorgonzola	\$21.00
PANCETTA carpaccio de truffes, champignons sauvages, sauce crème, mâche, œuf	\$22.00		

AJOUTS

BURRATA	\$12.00	NOIX	\$3.00
GORGONZOLA	\$4.00	PESTO	\$3.00
CHÈVRE	\$4.00	MÂCHE	\$3.00
CHOIX DE CHARCUTERIES	\$4.00	HUILE DE TRUFFE	\$3.00
SAUCISSE	\$4.00	FIOR DI LATTE	\$6.00
LÉGUMES ANTIPASTI	\$4.00	BASILIC FRAIS	\$3.00
ROQUETTE	\$3.50	CARPACCIO DE TRUFFE	\$5.00
RICOTTA	\$3.50		

ENFANTS

ACCOMPAGNÉ D'UN BREUVAGE ET DE BOMBOLINO

RIGATONI BOLOGNESE, SAUCE TOMATE,
ROSÉE, ALFREDO

\$10.00

PIZZAS PEPPERONI, CLASSIQUE,
SAUCISSES, VÉGÉTARIENNE

\$10.00

VIANDES - POISSONS - BRAISÉ

THON ROUGE TEMPURA \$36.00

jus de veau au vin rouge, onctueuse purée de choux fleur, début de kale en salade citronnée, grenoble caramélisées

SALADE REPAS \$24.00

de kale et de canard cuisiné de deux manières : magret en spedini et en jambon fumé , pistaches, canneberges, citron, érable

MANHATTAN DE CONTRE FILET \$39.00

10oz, coupe aiguillette, champignons pleurotes, carottes nantaises, pomme de terre nouvelles en fondue de parmesan à l'ail noire, beurre de truffe noire et raifort

ajouter un pavé de foie gras poêlé de 50 gr pour 12\$

PAVÉ DE SAUMON \$31.00

plancha en croûte dolives, salade tiède de courgettes façon carbonara à la tartufata, choux fleur marinés, amandes rôties

OSSO BUCCO \$35.50

gremolata, pignons de pins, linguini pomodori, peccorino

RISOTTO DE HOMARD \$36.00

moules, palourdes et crevettes en bisque, salade de fenouils croquants, chorizo, pétoncle princesse crudo co2 d'ail

MENU CINQ À SEPT - ENTRÉE (À L'ACHAT D'UN MENU 5À7 SEULEMENT)

DE 17H À 19H DU DIMANCHE AU JEUDI ACCOMPAGNÉS D'UN POTAGE OU QUELQUES FEUILLES BALSAMIQUE /NON VALIDE LES JOURS DE FÊTES ET LES JOURS FÉRIÉS

ORANGINA \$14.00

BOULETTES \$12.00

CALMARS \$15.00

ARTICHAUTS \$15.00

MENU CINQ À SEPT - PLATS

RIGATONI LISCIO \$18.00

PIZZA CHORIZO \$17.50

PAPARDELLE CARBONARA \$19.00

PIZZA SAUCISSES ITALIENNES \$17.50

RAVIOLI \$25.00

PIZZA CLASSIQUE \$14.00

MOULES \$19.00

PIZZA VÉGÉTARIENNE \$17.00

voir sélection

Les prix sont sujets à changement sans préavis et sont affichés à titre informatif seulement.