

Messa



RISTORANTE

*notre cuisine,
votre vin.*

Portovino

antipasti

entrées

Arancini Con Zafferano E Mozzarella 15

Boules de risotto frites parfumées au safran, farcies de mozzarella et enrobées de Panko, servies avec sauce marinara et coulis de poivrons rouges rôtis.

Polpo Alla Griglia 19

Pieuvre fraîche grillée, mélangée avec des oignons rouges marinés, câpres cappucine, et garni de micro légumes organiques.

Cocktail Di Gamberoni 23

Cocktail de crevettes géantes, servi avec notre sauce cocktail épicée maison et du citron.

Calamari Alla Griglia 16

Calmars grillés arrosés d'un filet d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Garnis de câpres cappucine et de gremolata, avec micro légumes organiques.

Tartare Di Manzo Portovino 19

Tartare de boeuf Certified Angus® garni de jeunes feuilles de roquette et copeaux de parmesan.

Prosciutto E Melone Con Fichi Freschi 17

Prosciutto importé artisanal Riulano servi avec figues fraîches, melons mûr, copeaux de parmesan et une réduction de vinaigre balsamique.

Salsiccia Calabrese 12

Saucisses italiennes grillées, sautées avec poivrons, échalotes, champignons de Paris, sauce tomate, vin blanc et basilic frais.

Bruschetta Della Casa 11

Tomates italiennes, huile d'olive et vinaigre balsamique. Le tout servi avec du pain à l'ail grillé.

Brie Al Forno Con Fichi E Noci (pour 2) 20

Fromage camembert double crème de Alexi de Portneuf au Québec, cuit au four, servi avec une compote de figues fraîches, noix de Grenoble et craquelins.

Calamari Fritti 17

Calmars croustillants servis avec sauce arrabbiata et citron.

Melanzane Alla Parmigiana 14

Couches de tranches d'aubergines légèrement panées, provolone italien et basilic frais, recouvertes de sauce tomate et de crème.

Cozze Marinara 13

Moules fraîches de l'Île-du-Prince-Édouard sautées au vin blanc, sauce tomate, échalotes, câpres, ail, basilic frais et anchois.

Tartare Di Tonno 19

Thon Itsumo pêché à la ligne, avocat, échalotes, aioli Wasabi, câpres et une touche d'huile de sésame avec micro légumes organiques.



Portovino Shrimp Caesar 17

Le meilleur bloody caesar fait avec une vodka de première qualité garni d'une crevette tigre géante sur le dessus.

zuppa

soupes

Zuppa Minestrone 6
Soupe aux légumes.

Zuppa Della Giornata 6
Soupe du jour.

insalata

salades

Insalata Della Casa 7
Laitue mesclun, tomates cerises, vinaigrette balsamique maison, et copeaux de parmesan. Le tout arrosé d'une réduction balsamique.

Insalata Cesare 7
Laitue romaine, croûtons et parmesan avec notre vinaigrette César classique.

Insalata Di Rucola 7
Salade de jeunes roquettes, huile d'olive, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan et tomates cerises. Le tout garni d'une réduction balsamique.

contorni

accompagnements

Pane Di Aglio 6
Pain grillé avec notre beurre à l'ail maison.
Avec mozzarella fondu. 8

Rapini 6
Rapinis sautés avec de l'ail et de l'huile d'olive.

Spinaci 6
Épinards sautés avec de l'ail et de l'huile d'olive, le tout rehaussé de citron et d'origan.

Patate Yukon Gold Pure Con Aglio Arrostito 6
Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Sauteed Legumi Stagionali 6
Légumes saisonniers sautés.

Patate Arrostiti 6
Pommes de terre rôties au four.

Polpette 7
Boulettes de viande italiennes classiques maison.

Patate Fritte 6
Frites maison croustillantes.

Sugo Al Tre Pepe 7
Sauce au poivre noir concassé, poivre vert de Madagascar, poivre rose et échalotes françaises. Avec crème, moutarde de Dijon, demi-glace et ciboulette. Le tout flambé au cognac.


Sugo Ai Funghi Del Bosco 7
Sauce aux champignons de Paris, shiitakes, portobellos et pleurotes. Avec crème, demi-glace et poivre vert. Le tout flambé au cognac et rehaussé de fines herbes.

pastà

Spaghetti Napolitana Sauce tomate avec basilic frais.	16	Spaghetti Alla Bolognese Sauce à la viande italienne traditionnelle.	17
Fettuccine Alfredo Crème, beurre et parmesan.	18	Rigatoni Con Salsiccia, Peperone E Bocconcini Saucisses italiennes, poivrons rôtis, épinards frais et fromage bocconcini dans une légère sauce rosée.	21
Tortellini Rosé Sauce tomate, crème et parmesan.	17	Capellini Con Gamberoni E Pomodori Secchi Crevettes, tomates séchées au soleil, champignons de Paris, ail, cognac, basilic frais et sauce rosée.	22
Linguine Al Pesto Huile d'olive, basilic frais, ail et noix de pin rôtis.	18	Linguine Al Duo Di Mare Pétoncles, crevettes, câpres, basilic, vin blanc et sauce tomate.	23
Capellini Aglio E Olio Huile d'olive, ail frais et persil.	15	Capellini Con Funghi Portobello E Salsiccia Calabrese Champignons portobello, saucisses Calabrese, basilic, ail, échalotes, tomates séchées au soleil, huile d'olive et vin blanc..	21
Penne Arrabiata Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais et vin blanc.	19	Tortellini Con Pancetta, Pepe Di Madagascar E Vodka Tortellini farcis au fromage, pancetta, poivre vert, échalotes, crème, vodka et parmesan.	20
Penne Romanoff Sauce tomate, crème, poivre noir concassé, échalotes et basilic frais, le tout flambé à la vodka.	19	Capellini Con Pollo, Funghi, Formaggio Di Capra E Mandorle Poiitrine de poulet grillée coupée en dés, champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, poivrons rôtis, huile d'olive, ail et vin blanc. Le tout garni de fromage de chèvre aux herbes émietté et d'amandes rôties.	21
Rigatoni Primavera Courgettes, aubergines, champignons, échalotes, épinards frais, ail, mélange de poivrons, sauce tomate et vin blanc.	18	Cannelloni Classico Cannelloni maison farcis au boeuf, veau et porc. Nappés de sauce à la viande, de mozzarella fondu et de parmesan.	18
Penne Alla Gigi Pancetta, champignons de Paris, échalotes, vin blanc, sauce rosée et parmesan.	19	Manicotti Farciti Con Formaggio Ricotta E Spinaci Manicotti maison farcis aux épinards et à la ricotta. Nappés de sauce tomate à la crème, de mozzarella fondu et de parmesan.	18
Linguine Alla Carbonara Pancetta, basilic et persil frais, oeuf, échalotes, crème, vin blanc et parmesan.	19	Lasagna Della Casa Couches alternées de pâtes, trois fromages et de sauce à la viande italienne traditionnelle.	18
Gnocchi Alla Gorgonzola Fromage bleu italien, crème, échalotes françaises, ail, ciboulette et parmesan. Le tout flambé au brandy.	20		
Linguine Pescatore Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, basilic frais, Cinzano Rosso et sauce tomate.	28		
Tagliatelle Ai Quattro Funghi E Formaggio Di Capra Champignons shiitakés, pleurotes et portobellos, huile d'olive, émincé d'ail, tomates cerises semi-sèches, olives tagliaches et thym frais. Le tout garni de fromage de chèvre et de zeste de citron.	22		

 * Des pâtes sans gluten sont aussi disponible sur demande.

cozze moules et frites

 Marinara Échalotes, câpres, ail, basilic frais, anchois, vin blanc et sauce tomate.	20	Portovino Crème, aneth frais, poivre noir concassé, échalotes, ail, le tout flambé à la vodka.	20
Cozze Ai Duo Formaggi Échalotes, ail, crème, vin blanc, noix de pin rôti, parmesan et fromage gorgonzola importé.	20	Digione Crème, échalotes, vin blanc et deux types de moutarde de Dijon.	20

bisterra e costoletta grillades



Nous sommes fiers de servir du Certified Angus Beef®
vieilli pendant 30 jours et assaisonné de sel marin.



Servi avec légumes et un choix de purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail ou
pommes de terre rôties ou frites maison croustillantes assaisonnées de sel marin.

Entrecôte 16 oz	34	Entrecôte Portovino 20 oz	48
Contre-filet New York 10 oz	32	Contre-filet Coupe Kansas 16 oz	48
Filet Mignon 6 oz	34	Filet Mignon Portovino 11 oz	51
Tartare De Boeuf	29	Terre n Mer	51
		Filet mignon 6 oz et deux crevettes géantes.	

* Terre et Mer disponible pour tous nos plats.

Entrecôte Portovino Tomahawk \$2.50 par oz
Quantités limitées.

Côte De Veau De Lait Du Québec	44
Carré d'Agneau	45
Côtelettes d'Agneau Grillée	45
Double Poitrine De Poulet Grillée	27

Spécialité de
la maison

Ossobuco Alla Milanese 39
Jarret de veau de lait du Québec braisé dans son jus avec sauce tomate,
fines herbes et vin blanc, le tout garni de gremolata et servi avec risotto à la milanaise.

pesci poissons



Gamberoni Ai Pepe E Pomodoro Semi Secchi	38	Tono Itsumo	39
Quatre crevettes géantes, poivre vert, tomates semi-sèches importées d'Italie, crème, vin blanc, ciboulette, servi avec capellini aglio olio.		Thon Itsumo pêché à la ligne enrobé de graines de sésame, servi avec une sauce ponzu au soy, gingembre mariné, servi sur épinards sautés.	
Gamberoni Alla Griglia	38	Salmone Alla Griglia	27
Quatre crevettes géantes grillées à la perfection, arrosées d'un zeste de citron frais, huile d'olive, origan frais, le tout soupoudré de gremolata et de câpres, servi avec des épinards sautés à l'ail.		Saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'origan frais, servi avec risotto a la milanaise	
		Pesci Della Giornata	<i>prix du marché</i>
		Prise du jour.	

Sans gluten

scaloppine

escalopes



Nous sommes fiers de servir uniquement le meilleur veau de lait frais du Québec.

Scaloppine Di Vitello Ai Tre Funghi 30 E Pepe Di Madagascar

Pleurôtes, shiitakés et champignons de Paris, crème, demi-glace, poivre vert de Madagascar, romarin et ciboulette fraîche. Le tout flambé au cognac.

Scaloppine Di Vitello Con 30 Formaggio Gorgonzola, Pinoli E Peperone Arrostiti

Fromage bleu italien, crème, échalotes françaises, noix de pin rôtis, fines herbes, vin blanc et un coulis de poivrons rouges rôtis.

Scaloppine Di Vitello Al 29 Piccata Limone

Câpres, basilic frais avec une légère sauce au vin blanc, beurre et citron.

Scaloppine Di Vitello Alla Parmigiana 27

Escalope de veau légèrement panée avec sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan.

Scaloppine Di Pollo Alla Parmigiana 25

Poitrine de poulet désossée et légèrement panée avec sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan.

Servi avec un choix de pâtes du jour.

pizze

pizzas

Margarita 15

Mozzarella, tomates Savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan, et sauce à pizza.

Peperonata 17

Mozzarella, pepperoni milanese et sauce à pizza.

Prosciutto Di Parma E Rucola 19

Sauce à pizza, mozzarella, garniture de jeunes feuilles de roquette fraîches. Arrosé d'huile d'olive, soupoudré de sel de mer et garnie de tranches minces de prosciutto de première qualité provenant de Parma en Italie.

Pancetta Affumicato 17

Sauce à pizza, mozzarella, basilic frais et pancetta artisanal fumé.

Trieste 19

Mozzarella, saucisse italienne épicée, capicollo à l'ancienne, pepperoni, pancetta et parmesan. Le tout garni avec huile d'olive et sauce à pizza.

Quattro Formaggi Con Mela 17 E Mandorle

Sauce à pizza, provolone, fromage de chèvre, mozzarella et parmesan, nappé avec des pommes tranchées minces, amandes et finalement arrosé avec le sirop d'érable du Québec.

Vegetariana 17

Légumes saisonniers au four, tomates Savoura, oignons rouges, olives Kalamata, mozzarella, le tout garni avec huile d'olive et sauce à pizza.

bambini

menu pour enfants

(12 ans et moins)

Boisson gazeuse ou jus et crème glacée incluse.

Pizza 9

Choix de pizza Napolitana, Ai Funghi, Peperonata ou Classico.

Petto Di Pollo 15

Poitrine de poulet grillée, servi avec frites.

Pasta 9

Choix de Spaghetti, Fettuccine, Linguine, Penne, Tortellini, ou Gnocchi. Servi avec sauce tomate, à la viande, Alfredo ou Rosée.

 * Des pâtes sans gluten sont aussi disponible sur demande.

www.portovino.ca



/PortovinoResto



@PortovinoResto



@Ristorante_Portovino