

“

Tous les plats principaux sont servis avec soupe ou salade, café et dessert du jour.

”



de 11h à 15h

*Menu de midi*

*notre cuisine,  
votre vin.*  
**Portovino**  
RISTORANTE

[www.portovino.ca](http://www.portovino.ca)



# Pasta

 \* Des pâtes sans gluten sont aussi disponible sur demande.

	PORTION	
	MIDI	REG.
<b>Spaghetti Napolitana</b> Sauce tomate avec basilic frais.	11	16
<b>Fettuccine Alfredo</b> Crème, beurre et parmesan.	12	18
<b>Tortellini Rosé</b> Sauce tomate, crème et parmesan.	11	17
<b>Linguine Al Pesto</b> Huile d'olive, basilic frais, ail et noix de pin rôtis.	12	18
<b>Capellini Aglio E Olio</b> Huile d'olive, ail frais et persil.	11	15
<b>Fettuccine Alla Fiorentina</b> Crème, épinards frais, vin blanc et parmesan.	12	19
<b>Penne Arrabiata</b> Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais et vin blanc.	12	19
<b>Penne Romanoff</b> Sauce tomate, crème, poivre noir concassé, échalotes et basilic frais, le tout flambé à la vodka.	12	19
<b>Linguine Alla Vongole</b> Palourdes fraîches Littleneck, ail, échalotes, fines herbes, vin blanc et sauce tomate.	16	22
<b>Rigatoni Primavera</b> Courgettes, aubergines, champignons, échalotes, épinards frais, ail, mélange de poivrons, sauce tomate et vin blanc.	12	18
<b>Spaghetti Alla Bolognese</b> Sauce à la viande italienne traditionnelle.	12	17
<b>Penne Alla Gigi</b> Pancetta, champignons de Paris, échalotes, vin blanc, sauce rosée et parmesan.	14	19
<b>Linguine Alla Carbonara</b> Pancetta, basilic et persil frais, oeuf, échalotes, crème, vin blanc et parmesan.	15	19
<b>Gnocchi Alla Gorgonzola</b> Fromage bleu italien, crème, échalotes françaises, ail, fines herbes et parmesan. Le tout flambé au brandy.	15	20
<b>Linguine Pescatore</b> Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, fines herbes, Cinzano Rosso et sauce tomate.	22	27
<b>Duo Di Cannelloni E Manicotti</b> Manicotti frais farci de fromage ricotta et épinards, cannelloni frais farci de viande, garnies de notre sauce tomate et fromage mozzarella.	16	

# Cozze moules et frites

Servies avec mayonnaise maison.

	PORTION	
	MIDI	REG.
<b>Marinara</b> Échalotes, câpres, ail, basilic frais, anchois, vin blanc et sauce tomate.	13	20
<b>Portovino</b> Crème, aneth frais, poivre noir concassé, échalotes, ail, le tout flambé à la vodka.	13	20
<b>Cozze Ai Duo Formaggi</b> Échalotes, ail, crème, vin blanc, noix de pin rôti, parmesan et fromage gorgonzola importé.	13	20

# Pizze O Calzone

pizzas ou calzone  
De notre four Wood Stone.

<b>Pizza Del Giorno</b> Pizza du jour.	<i>Demandez à votre serveur</i>	
<b>Margarita</b> Mozzarella, tomates Savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan et sauce à pizza.	12	
<b>Peperonata</b> Mozzarella, pepperoni milanese et sauce à pizza.	15	

# Insalata salades

	PORTION	
	MIDI	REG.
<b>Insalata Di Pollo Su La Griglia</b> Pitrine de poulet grillé, laitue mesclun organique, amandes effilées grillées, germes de luzerne, fromage de chèvre émiété et vinaigre balsamique.	14	21
<b>Insalata Di Rucola, Prosciutto E Pera</b> Salade de jeunes roquette, prosciutto Di Parma, poire tranchée, copeaux de parmesan, arrosé d'huile d'olive et vinaigre balsamique.	14	19
 <b>Insalata Di Tartare Di Tonno</b> Thon frais de qualité sashimi à queue jaune Itsumo, avocat, échalotes, aioli wasabi, câpres, une touche d'huile de sésame monté avec laitues, arrosé de vinaigre de riz, Dijon et sirop d'érable.	18	23

# Sandwichs

sandwichs  
Servies avec frites ou salade.

<b>Sandwich Di Manzo Arrostito</b> Sandwich de côte de boeuf sur pain baquette et fromage swiss, accompagné d'un sauce "au jus".	17
<b>Sandwich Di Pollo</b> Sandwich au poulet grillé, avocat, poivrons rôtis, mayonnaise aux fines herbes, laitue et tomate.	14
<b>Sandwich Di Ossobuco</b> Sandwich au Ossobuco effiloché, fromage provolone, mayonnaise aux fines herbes et poivrons rôtis.	17

# Specialite spécialités

<b>Ossobuco Alla Milanese</b> 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 des cheveux d'ange ou des légumes et des pommes de terre.	28
--	----

*Spécialité d la maison*

*Quantité limitée.*

<b>Salmone Alla Griglia</b> Filet de saumon 5 oz saisie et badigeonné d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'origan. Servi avec votre choix de risotto au safran ou légumes.	17
<b>Bavette &amp; Frites</b> Bavette de boeuf «Certified Angus Beef» grillé servi avec frites maison et notre sauce aux trois poivres.	19
 <b>Steak Tartare</b> Steak Tartare 4 oz servi avec votre choix de pomme de terre, frite maison ou légumes.	19
<b>Pesci Di La Giornata</b> Prise du jour.	<i>Prix de marché</i>
<b>Pollo All'Origano</b> Pitrine de poulet grillée, avec huile d'olive, jus de citron et d'origan. Servi avec légumes.	14

# antipasti entrées

<b>Arancini Con Zafferano E Mozzarella</b> Boules de risotto frits parfumées au safran, farcies de mozzarella et enrobées de Panko, servies avec sauce marinara et coulis de poivrons rouges rôtis.	15
<b>Polpo Alla Griglia</b> Pieuvre fraîche grillée, mélangée avec des oignons rouges marinés, câpres cappucine, et garni de micro légumes organiques.	19
<b>Cocktail Di Gamberoni</b> Cocktail de crevettes géantes, servi avec notre sauce cocktail épicée maison et du citron.	23
<b>Calamari Alla Griglia</b> Calmars grillés arrosés de huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Garnis de câpres cappucine et de gremolata, avec micro légumes organiques.	16
<b>Tartare Di Manzo Portovino</b> Tartare de boeuf «Certified Angus Beef» garni de jeunes feuilles de roquette et copeaux de parmesan.	19
<b>Prosciutto E Melone Con Fichi Freschi</b> Prosciutto importé artisanal Riulano servi avec figues fraîches, melons mûr, copeaux de parmesan et une réduction de vinaigre balsamique.	17
<b>Salsiccia Calabrese</b> Saucisses italiennes grillées, sautées avec poivrons, échalotes, champignons de Paris, sauce tomate, vin blanc et basilic frais.	12
<b>Bruschetta Della Casa</b> Tomates italiennes, huile d'olive et vinaigre balsamique. Le tout servi avec du pain à l'ail grillé.	11
<b>Camembert Al Forno Con Fichi E Noci</b> Fromage camembert double crème de Saint Alexi de Portneuf au Québec, cuit au four, servi avec une compote de figues fraîches, noix de Grenoble et craquelins.	(pour 2) 20
<b>Calamari Fritti</b> Calmars croustillants servis avec sauce arrabiata et citron.	17
<b>Melanzane Alla Parmigiana</b> Couches de tranches d'aubergines légèrement panées, provolone italien et basilic frais, recouvertes de sauce tomate et de crème.	14
<b>Cozze Marinara</b> Moules fraîches de l'Île-du-Prince-Édouard sautées au vin blanc, sauce tomate, échalotes, câpres, ail, basilic frais et anchois.	13
 <b>Tartare Di Tonno</b> Thon frais de qualité sashimi à queue jaune Itsumo, avocat, échalotes, aioli wasabi, câpres et une touche d'huile de sésame avec micro légumes organiques.	19
<b>Portovino Shrimp Caesar</b> Le meilleur bloody caesar fait avec une vodka de première qualité, garni d'une crevette tigre géante sur le dessus.	17

“

All main courses  
available with soup or salad,  
coffee and daily dessert.

”

from 11 am - 3 pm


Lunch menu



[www.portovino.ca](http://www.portovino.ca)

notre cuisine,  
votre vin.  
**Portovino**  
RISTORANTE

# Pasta

 Gluten free pasta is available.

	PORTION LUNCH	REG.
<b>Spaghetti Napolitana</b> Tomato sauce with fresh basil.	11	16
<b>Fettuccine Alfredo</b> Cream, butter and parmesan.	12	18
<b>Tortellini Rosée</b> Tomato sauce, cream and parmesan.	11	17
<b>Linguine Al Pesto</b> Olive oil, fresh basil, garlic and roasted pine nuts.	12	18
<b>Capellini Aglio E Olio</b> Olive oil, fresh garlic and parsley.	11	15
<b>Fettuccine Alla Fiorentina</b> Cream, fresh spinach, white wine and parmesan.	12	19
<b>Penne Arrabiata</b> Tomato sauce, hot peppers, shallots, garlic, fresh basil and white wine.	12	19
<b>Penne Romanoff</b> Tomato sauce, cream, cracked black pepper, shallots, fresh basil, flambéed with vodka.	12	19
<b>Linguine Alle Vongole</b> Fresh Littleneck clams, garlic, shallots, fine herbs, white wine and tomato sauce.	16	22
<b>Rigatoni Primavera</b> Broccoli, zucchini, eggplant, mushrooms, shallots, spinach, garlic, a medley of peppers and tomato sauce.	12	18
<b>Spaghetti Alla Bolognese</b> Traditional Italian meat sauce.	12	17
<b>Penne Alla Gigi</b> Pancetta, button mushrooms, shallots, white wine, rosée sauce and parmesan.	14	19
<b>Linguine Alla Carbonara</b> Pancetta, fresh basil, parsley, egg, shallots, cream, white wine and parmesan.	15	19
<b>Gnocchi Alla Gorgonzola</b> Italian blue cheese, cream, French shallots, garlic, fine herbs, parmesan, flambéed with brandy.	15	20
<b>Linguine Pescatore</b> Shrimp, calamari, mussels, fresh Little-neck clams, scallops, roasted garlic, shallots, capers, fine herbs, Cinzano Rosso and tomato sauce.	22	27
<b>Duo Di Cannelloni E Manicotti</b> Fresh manicotti filled with ricotta cheese and spinach, fresh cannelloni filled with meat, served with our tomato sauce and mozzarella cheese.	16	

# Cozze mussels & fries

Served with homemade mayonnaise.

	PORTION LUNCH	REG.
<b>Marinara</b> Shallots, capers, garlic, fresh basil, anchovies, white wine and tomato sauce.	13	20
<b>Portovino</b> Cream, fresh dill, cracked black peppercorns, shallots, garlic, flambéed with vodka.	13	20
<b>Cozze Ai Duo Formaggi</b> Shallots, garlic, cream, white wine, roasted pine nuts, parmesan and imported gorgonzola cheese.	13	20

# Pizze O Calzone

pizza or calzone

From our Wood Stone oven.

<b>Pizza Del Giorno</b> Pizza of the day.	See the server
<b>Margarita</b> Our pizza sauce, mozzarella cheese, Savoura tomatoes, fresh basil, olive oil and parmesan.	12
<b>Peperonata</b> Mozzarella cheese, Milanese pepperoni and our pizza sauce.	15

# Insalata

salads

	PORTION LUNCH	REG.
<b>Insalata Di Pollo Su La Griglia</b> Grilled chicken breast, organic mesclun lettuce, slivered toasted almonds, sprouts, crumbled goat cheese and balsamic vinaigrette.	14	21
<b>Insalata Di Rucola, Prosciutto E Pera</b> Baby rocket leaves, prosciutto di Parma, sliced ripe pear, parmesan shavings, drizzled with olive oil and balsamic reduction.	14	19
 <b>Insalata Di Tartare Di Tonno</b> Fresh sashimi grade Itsumo Yellowfin tuna, avocado, shallots, capers, wasabi aioli, a touch of sesame oil, mounted with mixed lettuce and a rice vinegar maple-Dijon vinaigrette.	18	23

# Sandwiches

sandwiches

Served with fries or salad.

<b>Sandwich Di Manzo Arrostito</b> Roast prime rib sandwich on a baguette bun with melted swiss cheese served with a side of "au jus" for dipping.	17
<b>Sandwich Di Pollo</b> Grilled chicken sandwich with roasted peppers, sliced avocado, herbed mayonnaise, lettuce and tomato.	14
<b>Sandwich Di Ossobuco</b> Shredded ossobuco meat, melted provolone with herbed mayonnaise and roasted peppers.	17

# Specialite

specialties

<b>Ossobuco Alla Milanese</b> Milk fed veal shank from Québec, braised in its own juices with tomato sauce, fine herbs and white wine, garnished with gremolata, served with angel hair pasta or vegetables and potatoes.	28
--	----

Limited Quantity.

<b>Salmone Alla Griglia</b> Grilled 5 oz salmon drizzled with olive oil, oregano, lemon juice, served with your choice of saffron risotto or veggies.	17
<b>Bavette &amp; Frites</b> Grilled «Certified Angus Beef» Bavette served with homemade fries and three peppercorn sauce.	19
<b>Steak Tartare</b>  Steak tartare 4 oz with your choice of fries or veggies.	19
<b>Pesci Di La Giornata</b> Fish of the day.	market price
<b>Pollo All'Origano</b> Grilled chicken breast with olive oil, lemon and oregano, served with veggies.	14

# antipasti

appetizers

<b>Arancini Con Zafferano E Mozzarella</b> Panko crusted risotto balls with saffron and a creamy fresh mozzarella center served with marinara and roasted pepper coulis.	15
<b>Polpo Alla Griglia</b> Grilled fresh octopus tossed with pickled red onions, cappucine capers, topped with organic micro greens.	19
<b>Cocktail Di Gamberoni</b> Chilled giant shrimp cocktail served with our special spicy cocktail sauce and lemon.	23
<b>Calamari Alla Griglia</b> Grilled calamari drizzled with olive oil, lemon juice and fresh oregano. Garnished with cappucine capers, gremolata, topped with organic micro greens.	16
<b>Tartare Di Manzo Portovino</b> «Certified Angus Beef» tartare, with baby arugula leaves and shavings of parmesan.	19
<b>Prosciutto E Melone Con Fichi Freschi</b> Imported artisanal Riulano prosciutto served with fresh figs, ripe melon, shavings of parmesan and drizzled with balsamic reduction.	17
<b>Salsiccia Calabrese</b> Grilled Italian sausage sautéed with bell peppers, shallots, mushrooms, tomato sauce, white wine and fresh basil.	12
<b>Bruschetta Della Casa</b> Italian tomatoes, olive oil, balsamic vinegar served on a toasted garlic bread.	11
<b>Camembert Al Forno</b> Baked double creme camembert from Saint Alexi de Portneuf Quebec, with fig compote, walnuts and served with craquelins.	(for 2) 20
<b>Calamari Fritti</b> Crispy calamari served with arrabiata sauce and lemon.	17
<b>Melanzane Alla Parmigiana</b> Layers of lightly breaded eggplant, Italian provolone cheese, fresh basil, finished with tomato and cream sauce.	14
<b>Cozze Marinara</b> Fresh Prince Edward Island mussels sautéed in white wine and tomato sauce, shallots, capers, garlic, fresh basil and anchovies.	13
<b>Tartare Di Tonno</b>  Fresh sashimi grade Itsumo Yellowfin tuna, avocado, shallots, wasabi aioli, capers, a touch of sesame oil with organic micro greens.	19
<b>Portovino Shrimp Caesar</b> The best bloody caesar made with premium vodka topped with a giant Tiger shrimp.	17