

## ANTIPASTI

### POLPO ALLA GRIGLIA • 22

Pieuvre grillée avec capres et vinaigrette au citron

### CALAMARI FRITTI • S 20 L 34

Calmars frits avec sauce tartare

### POLPETTE DELLA CASA • 12

Boulettes de viande maison avec sauce tomate

### MOZZARELLA DI BUFALA • 22

Servi avec tomates fraîches

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI • 22

Mélanges de charcuterie et fromages locaux et importés

### BRUSCHETTA • 10

Tomates en dés fraîches, oignons et origan

### MINI ARANCINI SICILIANI • 12

Boulettes de riz farcies de viande et fromage sur un lit de sauce tomate

### COSTOLETTE D'AGNELLO • 36

Côtelettes d'agneau grillées et marinées avec fines herbes

### COCKTAIL DI GAMBERI • 23

Crevettes avec citron et sauce cocktail

### TARTARE DI SALMONE • S 21 L 34

Saumon de l'atlantique frais avec condiments

### TARTARE DI MANZO • S 29 L 46

Tartare de filet mignon angus avec condiments

### SALSICCIA GRIGLIATA • 13

Saucisses italienne maison grillées faites maison

### SALMONE AFFUMICATO • 20

Saumon fumé de l'atlantique avec capres et oignons avec laitue mesclun

### MOZZARELLA IN CARROZZA • 14

Mozzarella frits assaisonnés avec chapelure italienne sur un lit de sauce tomate

### BRACIOLE MESSINESI • 24

Braciole de veau farci de mozzarella, épinards et champignons

### COZZE MARINARA • 19

Moules avec sauce marinara

## INSALATE

### CHEF SALAD • S 12 L 18

Mélange de latueprintanière, cocombres, tomates, carottes et vinaigre balsamic

### CESAR • S 13 L 19

Laitue romaine croustillante avec croutons, bacon, parmesan et vinaigrette césar

### SPINACI • S 18 L 25

Épinards, cœurs de palmiers, canneberges, amandes, bocconcini, tomates, concombre et vinaigrette de moutarde et miel

### BARBABIETOLE • S 18 L 25

Betteraves avec pommes, noix, fromage de chèvre, et vinaigrette balsamique caramélisée

### ARANCE E FINOCCHI • S 18 L 25

Copeaux de fenouil avec orange et laitue mesclun

### FRUTTI DI MARE • S 19 L 27

Mélange de fruits de mer, olives, huile d'olive et ail

### INSALATA DI BOCCI • S 18 L 25

Mélange printaniers, artichauts, tomates, concombres, olives, oignons et bocconcini

Ajouter poulet grillé 9 \$

Ajouter saumon fumé 10 \$

Ajouter crevettes grillées 11 \$

## Menu a la carte

## PASTA

### LASAGNE GRATINATE • 25

Cuit au four avec mozzarella, sauce à la viande et tomate

### CAVATELLI RAPINI E SALSICCIA • 28

Saucisses italienne, ail, huile d'olive et vin blanc

### GNOCCCHI AI 4 FORMAGGI • 28

Sélection de fromages locaux et importés

### LINGUINE AL PROFUMO DI MARE • 43

Crevettes, pétoncles, calmars et moules dans une sauce tomate

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE • 32

Palourdes avec sauce au vin blanc

### PENNE ALLA GIARDINIERA • 26

Légumes frais de saison avec huile d'olive et ail

### RIGATONI ALLA NORMA • 27

Aubergine frit et basilique frais avec sauce tomate et ricotta cuit

### LINGUINE ALLA CARBONARA • 27

Pancetta, jaune d'œuf, pecorino et poivre noire concassé

### FETTUCCINE BOSCAIOLA • 29

Porcini et champignons sauvages avec vin blanc

### MANICOTTI ALLA FIORENTINA • 26

Cuit au four et farci d'épinard, ricotta et parmesan dans une sauce rosée

### CANNELLONI AL FORNO • 26

Cuit au four et farci de veau, saucisses, boeuf, ricotta et mozzarella dans une sauce tomate

### TORTELLONI CONTESSA • 27

Farci de ricotta avec champignons, poivrons rouges, olives et sauce rosée

### PENNE ROMANOFF • 27

Sauce rosée avec vodka

### LINGUINE GIGI • 27

Sauce rosée avec prosciutto, capicollo et champignons

## RISOTTO

### RISOTTO ALLO SCOGLIO • 43

Crevettes, pétoncles, calmars et moules avec sauce tomate

### RISOTTO DEL BOSCO • 29

Porcini et champignons sauvages avec vin blanc

### RISOTTO DEL CAMPO • 26

Légumes frais de saison dans une sauce tomate

## PIZZA

### MARGHERITA • 10" 22 16" 37

Sauce tomate, basilique et mozzarella (mozzarella di bufala extra 4 \$)

### BRUSCHETTA • 10" 24 16" 40

Tomates en dés, oignons, origan, mozzarella, huile d'olive, ail et parmesan

### AI FUNGHI • 10" 26 16" 42

Mélanges de champignons sauvage dans une sauce tomate et mozzarella

### ALL DRESSED • 10" 26 16" 44

Pepperoni, champignons et poivrons verts

### PROSCIUTTO E RUGOLA • 10" 25 16" 43

Prosciutto di parma émincé et roquette avec sauce tomate et mozzarella

### TUNNARELLA • 10" 25 16" 43

Oignons, saucisses italienne maison et poivrons forts

### SPECIALE BOCCI • 10" 25 16" 43

Saucisses italienne maison, bacon champignons et oignons

### SALSICCIA E RAPINI • 10" 27 16" 46

Saucisses italienne maison, ail, rapini avec sauce tomate et mozzarella

### SICILIANA • 10" 26 16" 45

Aubergines frits et ricotta cuit avec sauce tomate et mozzarella

### FRUTTI DI MARE • 10" 28 16" 49

Mélange de fruit de mer, olives, huile d'olive et ail

### PATATE E CIPOLLE Bianca • 10" 24 16" 40

Patates émincées et oignons avec fines herbes et mozzarella

### QUATTRO FORMAGGI Bianca • 10" 26 16" 44

Sélection de fromages locaux et importés

### VEGETARIANA • 10" 26 16" 44

Artichauts, champignons, poivrons verts, olives et oignons

### SUPREME • 10" 28 16" 46

Steak, pepperoni, saucisse de porc et veau, champignons

## FAMEUX SOUS-MARIN

\* Nos sous-marins sont fait avec pain maison et garnis de : oignons, champignons, poivrons verts, mozzarella, salade de chou, tomates et vinaigrette maison

### SALSICCIA\* • 7" 24

Saucisses italienne maison grillées

### STEAK E SALSICCIA\* • 7" 24

Steak et Saucisses maison grillées

### STEAK E PEPPERONI\* • 7" 24

### STEAK\* • 7" 24

Bifteck tranché

### POLLO\* • 7" 24

Poitrine de poulet ou escalope de poulet

### VEGETERIANO\* • 7" 24

Artichauts et olives

### MEATBALL • 7" 24

Avec sauce tomate et fromage

Servi avec frites maison, salade verte et mayo épicée

Ajouter 7" pour 10 \$

# BOCCI

RESTAURANT

## TERRA & MARE

### TERRA

#### **FILETTO DI MANZO\* • 55**

Filet mignon grillée 8oz certifié Sterling

#### **BISTECCA DI MANZO\* • 55**

Entrecôte grillée 16oz certifié Sterling

#### **PETTO DI POLLO\* • 30**

Poitrine de poulet avec champignons, vin Marsala et demi-glace ou poulet parmesan avec sauce tomate

#### **SCALOPPINE DI VITELLO\* • 42**

Escalope de veau nourris au lait avec sauce citron ou vin Marsala

#### **SALSICCIA CACCIATORE\* • 30**

Saucisses maison avec champignons, oignons, poivrons rouges, sauce tomate

#### **CARRÈ D'AGNELLO\* • 55**

Carré d'agneau

#### **TRIPPA ALLA SICILIANA\* • 30**

Tripes braisé avec céleri, carottes et oignons dans une sauce tomate épicées

#### **BRACIOLE MESSINESI\* • 50**

Braciole de veau farci de mozzarella, épinards et champignons

### MARE

#### **SALMONE\* • 38**

Filet de saumon grillé

#### **COD\* • 38**

Filet de morue de l'Atlantique pôelé

#### **GAMBERI AI FERRI\* • 40**

Crevettes grillées avec citron et fines herbes

#### **COZZE NAPOLETANA\* • 29**

Moules marinara avec vin blanc, sauce tomate, origan et ail frais servi avec frites

\* Plats servis avec des pommes de terre maison et un bouquet de légumes

### CRUDI

#### **TARTARE DI SALMONE\* • 34**

Saumon de l'atlantique frais avec condiments

#### **TARTARE DI MANZO\* • 46**

Tartare de filet mignon angus avec condiments