

La Verità

ANTIPASTI

Calamari Fritti ————— \$25

Calmars frits.
Fried baby squid.

Mozzarella Di Bufala e Prosciutto di Parma ——— \$23

Mozzarella di bufala et tranches de prosciutto di Parma.
Bufala mozzarella with sliced prosciutto di Parma.

Carpaccio in Crosta di pepe, Carciofi, Parmigiano — \$24

Carpaccio de bœuf en croûte de poivre avec artichauts, parmesan et aioli à l'ail rôti.
Pepper-cruste beef carpaccio with artichokes, parmesan and a roasted garlic aioli.

Speck Arrocolato ————— \$16

Prosciutto fumé roulé avec fromage mascarpone et roquette.
Smoked prosciutto rolled with mascarpone cheese and arugula.

Torta di Granchio ————— \$20

2 Beignets de crabe servis avec une mayonnaise aux agrumes.
2 Crab cakes served with a citrus mayonnaise.

Polipo Alla Griglia ————— \$35

Pieuvre marinée grillée, servie avec câpres, oignons rouges et vinaigrette aux framboises.
Grilled marinated octopus, served with capers, red onions and raspberry vinegar dressing.

Zuppa del Giorno ————— \$11

Soupe du jour.
Soup of the day.

Lumache All'Aglio ————— \$14

Escargots à l'ail.
Snails with a garlic sauce.

Polpette di Vitello con Parmigiano e Ricotta ——— \$18

2 boulettes de veau et parmesan avec sauce tomate et fromage ricotta.
2 veal and parmesan cheese meatballs with tomato sauce and ricotta cheese.

Salsiccia Italiana alla Peperonata ————— \$16

Saucisse italienne avec poivrons, oignons et sauce tomate.
Italian sausage with bell peppers, onions and tomato sauce.

Burrata ————— \$36

Burrata servie avec grenade, miel, pistaches et pain grillé.
Burrata served with pomegranate, honey, pistachio and grilled bread.

Insalata Cesare ————— \$17

Salade César (anchois, bacon, parmesan et croûtons).
Caesar salad (anchovies, bacon, parmesan and croutons).

Insalata La Verità ————— \$16

Salade aux betteraves avec roquette, oranges, noix pacanes, fromage de chèvre, huile d'olive, balsamique.
Beet salad with arugula, oranges, pecan nuts, goat cheese, olive oil and balsamic vinaigrette.

Insalata Mista ————— \$11

Salade Mesclun avec une vinaigrette balsamique.
Mesclun salad with an aged balsamic dressing.

Les articles et les prix sont sujets à changement sans préavis. / Items and pricing subject to change without notice.
Il y aura des frais pour les extras et les changements au menu / There will be charges for extras and changes to the menu.

PRINCIPALI

Orecchiette con Pollo, Broccoli e Pomodorini — \$28

Pâtes avec poulet, brocoli, tomates cerises séchées, parmesan, ail, huile d'olive et vin blanc.

Pasta with chicken, broccoli, sun dried cherry tomatoes, parmesan, garlic, olive oil and white wine.

Cavatelli Bolognese al Cinghiale e Guanciale — \$34

Pâtes avec sauce à la viande de sanglier avec guanciale et fromage pecorino.

Pasta with a wild boar meat sauce with guanciale and pecorino cheese.

Tortellini Rosa con Nduja e Burrata — \$36

Pâtes farcies au veau avec sauce rosée, Nduja (porc épicé) et fromage burrata.

Veal stuffed pasta with rosé sauce, Nduja (spicy pork) and burrata cheese.

Ravioli con Pancetta, Zucca, Spinaci e Pignoli — \$29

Pâtes farcies à la ricotta avec pancetta, ail, courge butternut, épinards, oignons, noix de pins, huile d'olive.

Ricotta stuffed pasta with pancetta, garlic, butternut squash, spinach, onions, pine nuts and olive oil.

Gnocchi ai Funghi, Olio di Tartufo e Crema — \$35

Gnocchi avec une sauce à la crème, champignons sauvages et huile de truffes.

Gnocchi with a cream sauce with wild mushrooms and truffle oil.

Linguine Vongole con Cozze e Pangrattato — \$40

Pâtes avec palourdes, moules, chapelure dorée, flocons de piment fort, ail, huile d'olive et vin blanc.

Pasta with baby clams, mussels, roasted bread crumbs, spicy chili flakes, garlic, olive oil, white wine.

Ravioli all'Aragosta con Peperoni Arrostiti — \$37

Pâtes farcies au homard avec sauce aux piments rôtis et crème.

Lobster stuffed ravioli with a roasted pepper and cream sauce.

Risotto Zafferano, Gamberi, Capesante e Zucchini — \$40

Riz arborio avec crevettes, pétoncles, zucchini et safran.

Arborio rice with shrimps, scallops, zucchini and saffron.

Petto d'Anatra alle Mele e Sciroppo d'Acero — \$38

Magret de canard poêlé avec sauce à la pomme et au sirop d'érable.

Seared duck breast with an apple and maple syrup sauce.

Scaloppine di Vitello al Limone con Capperi e Funghi — \$39

Escalope de veau avec sauce au citron et vin blanc avec câpres et champignons pleurotes.

Veal cutlet with a white wine and lemon sauce with capers and oyster mushrooms.

Fegato Con Cipolla Caramellata — \$35

Foie de veau poêlé avec oignons caramélisés, huile d'olive et réduction vinaigre balsamique.

Seared veal liver topped with caramelized onions, olive oil and a balsamic glaze.

Ossobuco Milanese — \$55

Jarret de veau braisé avec sauce milanaise servi avec risotto au safran.

Braised Veal shank with a milanese sauce served with saffron risotto.

Bavette di Manzo al Tartufo — \$43

8oz. Bavette de boeuf Black Angus grillée avec huile de truffes.

8oz grilled Black Angus beef flank topped with truffle oil.

Costolette D'agnello alla Griglia — (8) — \$69

Côtelettes d'agneau grillées avec romarin et Dijon.

Grilled Lamb chops marinated with rosemary and Dijon.

Filetto di Manzo ai 5 Pepi — (10oz) — \$69

Filet mignon Black Angus avec sauce aux 5 poivres.

Black Angus filet mignon with a 5-peppercorn sauce. (6oz) — \$54

Gamberoni al Limoncello e Crema — \$46

4 crevettes géantes avec sauce à la crème et liqueur limoncello.

4 jumbo shrimps with a cream and limoncello liquor sauce.