

Carte des Cocktails

<i>Kir royale</i>	14\$
Posecco, Fragolie	
<i>Lushi</i>	14\$
Vodka, jus de lime, jus de citron, Fragolie, soda	
<i>Bloody Cesar</i>	14\$
Vodka, clamato, citron, sauce Tabasco, sauce Worcestershire, sel et poivre, sel de céleri	
<i>Cosmopolitan</i>	14\$
Vodka, triple sec, jus de citron, jus de canneberge	
<i>Dirty Martini</i>	14\$
Gin ou vodka, martini sec, olives	
<i>Amaretto sour</i>	14\$
Amaretto, Jus de Citron	
<i>Apérol spritz</i>	14\$
Apérol, Prosecco, Soda	
<i>Espresso Martini</i>	14\$
Vodka - Kahlua - Espresso	
<i>Negroni</i>	14\$
Gin - Campari - Vermouth Rouge	
<i>Sangria</i>	V :16\$ P:38\$
Vin rouge ou blanc, Rhum épicé, jus d'orange, sprite	

Entrées

ENTRÉES FROIDES

Bruschetta _____ \$10

Tartines de pains grillés recouvertes de tomates en dés marinées

Insalata Mista _____ \$8

Salade romaine, radicchio, chicorée, tomates, olives noires, vinaigrette maison

Insalata Cesare _____ \$10

Salade romaine, vinaigrette César, bacon, croutons, parmesan, citron

Prosciutto e melone _____ \$19

Melon du moment enrobée de prosciutto

L'Antipasto _____ \$19

Tomates fraîches en tranches, bocconcini, prosciutto et légumes marinés piquants

Burrata Madalina _____ \$19

Tomates fraîches en tranches, oignons, burrata

Carpaccio di Manzo _____ \$24

Filet mignon tranché, parmesan et citron

Tartare di Salmone _____ \$25

6oz de tartare de saumon servis avec tartines de pains grillés

ENTRÉES CHAUDES

Minestrone _____ \$9

Soupe traditionnelle italienne aux légumes

Straciatella _____ \$9

Bouillon aux épinards, oeufs et légèrement tomate

Zucchini Fritti _____ \$17

Tranches de courgettes légèrement panées et frites

Melenzane _____ \$18

Aubergines dans une sauce tomate avec parmesan et mozzarella, gratinée au four

Calamari Fritti _____ \$22

Calmars frits, citron et sauce arrabiata

Polpette di Manzo _____ \$18

Boulettes de viande avec sauce tomate

Lumache Campagnola _____ \$18

Escargots dans une sauce rosée avec échalottes et champignons

Salsiccia Peperonata _____ \$18

Saucisses italiennes sautées aux oignons et poivrons rouges

Pastas

CHOIX DE SAUCE

Aglie e Olio — \$22
Huile d'olive et ail

Pesto — \$25
Crème, pesto de basilique et parmesan

Primavera — \$26
Courgettes, poivrons rouges, champignons, olives noires, gousses d'ail et sauce tomate

Panna — \$26
Sauce double-crème, beurre, parmesan et poivre

Capriccioso — \$28
Filet de saumon frais haché, huile d'olive, ail, oignons et légèrement tomate

Pomodoro — \$32
Sauce tomates avec burrata sur un lit de roquettes

Arrabiata — \$24
Sauce tomate, échalottes, ail et piments broyés

Rosée — \$26
Sauce tomate avec crème et parmesan

Bolognese — \$26
Sauce traditionnelle à la viande

Carbonara — \$28
Pancetta, onions, oeufs et crème

Gigi — \$28
Sauce rosée, pancetta, champignons, ail et échalottes

Frutti di Mare — \$33
Sauce tomate, palourdes, pétoncles, crevettes, ail et échalottes

CHOISISSEZ VOS PÂTES

SPAGHETTI

PENNE

LINGUINE

CAPELLINI

FETTUCINI

RIGATONI

RAVIOLI : FROMAGE

GNOCCHI : PATATES

TORTELLINI : VIANDE

PÂTES FARCIES

Canelloni — \$25
Pâtes farcies au veau, sauce rosée ou tomate

Manicotti — \$25
Pâtes farcies au fromage ricotta et aux épinards, sauce rosée ou tomate

Lasagna — \$27
Lasagne sauce à la viande, gratinée

*PÂTES SANS GLUTEN DISPONIBLE SUR DEMANDE

Pizza

Napolitana

_____ \$20

Sauce et mozzarella

Pepperoni

_____ \$22

Pepperoni, sauce et mozzarella

Canadese

_____ \$24

Pepperoni, champignons, poivrons rouges, sauce et mozzarella

Mediterranea

_____ \$25

Champignons, oignons, tomates séchées, artichauts, courgettes, sauce et mozzarella

Calabrese

_____ \$26

Saucisses italiennes, olives, sauce et mozzarella

Ronaldo

_____ \$26

Pepperoni, champignons, poivrons rouges, oignons, pancetta, sauce tomate et mozzarella

Francesco

_____ \$26

Tomates, prosciutto, roquette, olives noires, sauce, mozzarella

Carne e Pesce

Pollo Cacciatore

_____ \$40

Poulet braisé au four, légèrement томатé

Osso Bucco

_____ \$52

Jarret de veau braisé dans une sauce aux légumes, légèrement томатé

Fegato alla Griglia

_____ \$36

Foie de veau grillé

Bavette alla Griglia

_____ \$45

Bavette de bœuf grillée servie avec sauce au poivre

Baccala al Forno

_____ \$40

Filet de morue au four avec câpres, oignons, jus de citron, vin blanc

Agnello alla Griglia

_____ \$58

Côtelettes d'agneau grillées

Salmone al'Italiana

_____ \$40

Filet de saumon au four, huile d'olive, vin blanc, citron, câpres, oignons

Vitello au choix

_____ \$46

Escalope de veau au choix de sauce:

- Citron
- Marsala
- Porcini
- Parmagiana

*TOUTES NOS VIANDES ET TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES ET PATATES

Cartes des Vins

Importations privées

FRENTANO	50\$
Montepulciano Abruzzos	
TERRE NATUZZI	14\$-50\$
Rosso Toscana, Sangiovese	
BORGHÌ AD EST FRIULI	50\$
Toscana, Merlot	
DOMINI VENETI	60\$
Pinot Grigio, Delle Venezie	
LE TİNTE	65\$
Toscana,	
MONTEFALCO	65\$
Umbria, Cantina Fratelli Nebbiolo	
IL BUONO	75\$
Verona, Volpicella , Corvina	
SERPAİA DI ENDRİZZI, SERPAİOLO	75\$
Italie, Toscane (Maremma) Merlot, Cabernet sauvignon, Sangiovese	
POGGIO BORGONI, CURVA DEL VESCOVO	80\$
Italie, Toscane Merlot, Sangiovese	
BARBERA D'ALBA NIZZA SILVANO	90\$
Barbera, Piémont	
BLAU BLAU 2021	115\$
Piémont, Jermann, Pinot Noir	
BORDİNİ BARBARESCO 2012	115\$
Fontana Bianca, Nebbiolo	
MORELLINO-ROSSO DI MARTE	115\$
Sangiovese	
BAROLO ANGELA	125\$
Marengo Mauro, Nebbiolo	

BOLGHERÌ - ROSSO DI MARTE	125\$
Merlot, Cabernet Sauvignon	
SÌMÌ, LANDSLIDE	130\$
Alexander Valley AVA of Sonoma County, California ,Cabernet Sauvignon	
BÌNOMIO 2018	158\$
Abruzzes, Montepulciano	
RÌDOLFI 2018, BRUNELLO	175\$
Toscana, Sangiovese	
THE PRISONER 2019	215\$
California, Cabernet Sauvignon	
RÌMOTORIO DI SANTEDAME	225\$
Toscana, Ruffino, Sangiovese	
ALAUDA 2017	235\$
Toscana, Ruffino, Cabernet Franc	
GREPPONE MAZZI	240\$
2017, Brunello Di Montalcino, Sangiovese	
BAROLO LAZZARITO 2016	285\$
Mirafiore, Nebbiolo	
TIGNANELLO 2019	310\$
Toscane, Antinori, Cabernet Sauvignon	
BRUNELLO LUCE 2017	340\$
Toscana, Brunello di Montalcino, Sangiovese/Merlot	
ORNEILLAIA 2015	450\$
Toscana, Frescobaldi, Cabernet Sauvignon	
SASSICAIA 2018	550\$
Toscana, Cabernet Sauvignon,	
SASSICAIA 2015 OU 2016	*
Toscana, Cabernet Sauvignon,	

*VOIR VOTRE SERVEUR/SERVEUSE

Cartes des Vins

VINO BIANCO

Vittori , Bartolo Mazzi , Trebianno	_____	10\$ - 35\$
Lumina , Ruffino, Pinot Grigio	_____	11\$ - 37\$
Liano Bianco , Umberto Cesari, Chardonnay, Sauvignon Blanc	_____	15\$ - 49\$
Kim Crawford , Sauvignon Blanc	_____	15\$ - 49\$
Cantine Fratelli Pardi 2019 , Grechetto	_____	44\$

VINO ROSSO

Moma Rubicone, Umberto Cesari , Sangiovese, Cabarnet, Merlot	_____	39\$
Dogajolo, Carpineto , Sangiovese, Cabarnet	_____	42\$
Riserva Umberto Cesari , Sangiovese	_____	50\$
Chianti Classico , Carpineto Sangiovese, Canaiolo	_____	50\$
Chianti Classico , Riserva Ducale, Ruffino, Sangiovese, Merlot, Cabarnet	_____	63\$
Liano Umberto Cesari , Sangiovese, Cabarnet Sauvignon	_____	62\$
Ripassa Zenatto , Corvina, Rondinella, Molinara	_____	67\$
Modus , Ruffino, Sangiovese, Cabarnet, Merlot	_____	69\$
Farnito , Carpineto, Cabarnet sauvignon	_____	74\$

VINO ROSATO E SPUMANTE

Prosecco, Cantina Trevegiana	_____	10\$ - 32\$
Prosecco, Pra Delle Luna , Glera	_____	40\$
Les fumées blanches , gris de sauvignon	_____	10\$ - 34\$

Carte des
Alcools
1 onz et demi

DIGESTIF

BAILEYS	9\$
AVERNA	9\$
FRANGELICO	9\$
KAHLUA	10\$
GRAND MARNIER	14\$
BOMBAY	9\$

LIQUOR

HENDRICKS	17\$
KETEL ONE	11\$
GREY GOOSE	14\$
CAPTAIN MORGAN SPICY	9\$
HAVANA CLUB RISERVA	9\$

COGNACS/BRANDY

ST-RÉMY VSOP	9\$
RÉMY MARTIN VSOP	16\$
HENNESSEY	16\$
RÉMY MARTIN XO	30\$

WHISKY/SCOTCH

ST-LÉGER	9\$
JACK DANIELS	11\$
GLENFIDDICH	14\$
JOHNNIE WALKER BLACK	18\$
CHIVAS	18\$
DALMORE	18\$
THE MACCALAN	20\$

Carte des Bières

Molson Dry	_____	9\$
Molson Export	_____	9\$
Blue moon	_____	9\$
Ricards Red	_____	9\$
Coors Light	_____	9\$
Heineken 0%	_____	9\$
Heineken	_____	12\$
Moretti	_____	12\$

Lucky 7

7\$ / SHOOTER

GALLIANO

JOSE CUERVO

JACK DANIELS

LIMONCELLO

VECCHIA ROMAGNA

KETTLE ONE

10 SHOOTERS

50\$

5\$ / SHOT

SAMBUCA

SMIRNOFF

CROWN ROYAL

BEEFEATER

CAPTAIN MORGAN

FIREBALL