

Portovino

- Notre cuisine, votre vin -



Pasta



*Options véganes et sans gluten
offertes sur demande.

Spaghetti Alla Bolognese Sauce à la viande italienne traditionnelle.	28	Penne Con Pollo, Funghi E Pomodori Secchi Poulet sauté, mélange de champignons sauvages, échalotes françaises, ail, cognac, pesto de tomates séchées, persil, parmesan et crème.	37
Fettuccine Alfredo Fettuccine aux œufs, crème, beurre, parmesan, ail et échalotes françaises.	26	Spaghetti Con Salsiccia E Formaggio Di Mascarpone Sauce rosée, saucisses italiennes émietées, champignons de Paris, tomates cerises semi-séchées, basilic, vin blanc et parmesan, garni de fromage mascarpone.	38
Tortellini Rosé Tortellinis farcis aux quatre fromages dans une sauce tomate, crème et parmesan.	28	Spaghetti Con Gamberoni E Pesto Basilico Crevettes, tomates cerises semi-séchées, ail, champignons de Paris, échalotes françaises, vin blanc, Pecorino Romano, pesto maison au basilic, pistaches et burrata.	39
Penne Arrabiata Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais et vin blanc.	29	Ravioli Con Carne Di Brasato Raviolis géants (5) farcis de bœuf, servis dans une sauce crème avec pancetta, cognac, échalotes françaises, pesto de tomates séchées, persil, ail et Pecorino Romano.	38
Penne Romanoff Sauce rosée, ail, poivre noir concassé, échalotes, persil et parmesan, le tout flambé à la vodka.	29	Ravioli Con Aragosta Raviolis géants (5) farcis de homard et fromage ricotta, servis dans une sauce crémeuse avec confit de betteraves, échalotes françaises, poivre vert de Madagascar, vodka et Pecorino Romano, le tout garni de pistaches.	44
Rigatoni Primavera Courgettes, aubergines, champignons, poivrons, brocolis, échalotes, épinards, basilic frais, ail, sauce tomate et vin blanc.	32	Manicotti Farciti Con Formaggio Ricotta E Spinaci Manicottis maison farcis aux épinards et à la ricotta, nappés d'une sauce rosée, mozzarella fondue et parmesan.	29
Penne Alla Gigi Pancetta, champignons de Paris, échalotes, persil, ail, vin blanc, sauce rosée et parmesan.	34	Lasagna Pâtes à lasagne, sauce à la viande traditionnelle, saucisses italiennes émietées, béchamel, fromage Pecorino Romano.	32
Linguini Alla Carbonara Pancetta, persil frais, jaune d'œuf, ail, échalotes, crème, parmesan et vin blanc.	34		
Gnocchi Alla Gorgonzola Gnocchis maison au ricotta, fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, ail, ciboulette et parmesan, le tout flambé au cognac.	32		
Gnocchi Arrabiata E Capra Gnocchis maison au fromage ricotta, piments forts, échalotes, vin blanc, sauce tomate, basilic frais, le tout garni de fromage de chèvre.	32		
Linguini Pescatore Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, basilic, aneth, Cinzano Rosso et sauce tomate.	49		
Linguini Con Due Di Mare Crevettes, calmars, tomates cerises semi-séchées, échalotes françaises, champignons, ail rôti, poivre de Madagascar, cognac, crème, une touche de fond de veau, parmesan et ciboulette.	42		
Fettuccine Ai Funghi E Formaggio Di Capra Fettuccine aux œufs, champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, huile d'olive, émincé d'ail, tomates cerises semi-séchées, olives taggiasche, thym frais, le tout garni de fromage de chèvre et d'un zeste de citron.	36		
Fettuccine Con Burrata E Pomodoro Fettuccine aux œufs, fromage burrata maison fondu, pancetta, ail, champignons de Paris, vin blanc, sauce tomate, le tout garni de basilic frit.	39		
Capellini Con Pancetta, Pomodori Semi-Secchi E Formaggio Di Capra Pancetta, tomates cerises semi-séchées, huile d'olive, ail, vin blanc, échalotes, le tout garni de fromage de chèvre et jeunes feuilles de roquette.	36		
Rigatoni Con Salsiccia Peperone E Bocconcini Saucisses italiennes émietées, poivrons rouges rôtis, épinards, ail, vin blanc, fromage bocconcini et sauce rosée.	37		
Tortellini Con Pancetta, Pepe Di Madagascar E Vodka Tortellinis farcis aux quatre fromages, pancetta, poivre vert de Madagascar, échalotes, crème, vodka et parmesan, le tout flambé à la vodka.	37		

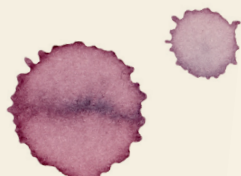
*Supplément de 2 \$ pour tortellinis et gnocchis,
et de 5 \$ pour toute assiette partagée.

EXTRAS

Boulette de viande	4.50
Gratiné	6

Risotto

Risotto Ai Frutti Di Mare, Erba Fina E Aglio Arrostito Risotto infusé au safran, crevettes, pétoncles, moules, calmars, palourdes Littleneck, ail rôti et fines herbes, le tout garni de croustilles de parmesan.	49
Risotto Ai Funghi Risotto infusé au safran, champignons de Paris, shiitakes, pleurotes, ciboulette, fond de veau, fromage mascarpone et parmesan.	39



Carne



Bistecca Di Manzo 16oz - Entrecôte grillée avec l'os, saupoudrée de nos épices à steak maison.	PM
Bistecca Di Manzo New York 12oz - Contre-filet grillé, surmonté de notre sauce aux champignons sauvages.	PM
Bistecca Di Manzo 8oz - Filet mignon grillé, arrosé d'une réduction demi-glace et Porto.	PM
Agnello Alla Griglia Carré d'agneau enrobé de moutarde de Dijon régulière et à l'ancienne, romarin frais et sel Kashner, arrosé d'une réduction demi-glace et Porto. 20oz / 10oz	PM
Pollo Sulla Griglia Poitrine de poulet du Québec nourri au grain, grillée et arrosée d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais.	32
Double poitrine 49	
Joues de bœuf Joues de bœuf braisées dans du vin Marsala et champignons sauvages.	49

Servis avec légumes saisonniers et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

SPÉCIALITÉ MAISON

Ossobuco Alla Milanese

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

PM

Scaloppine

Vitello Ai Tre Funghi E Pepe Di Madagascar Champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, crème, réduction demi-glace, poivre vert de Madagascar, romarin et ciboulette fraîche, le tout flambé au cognac.	46
Vitello Con Gamberoni E Pomodoro Crevettes géantes, poivre de Madagascar, épinards frais, tomates séchées, basilic, échalotes françaises, cognac, crème et parmesan.	48
Vitello Con Formaggio Gorgonzola Fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, noix de pin et vin blanc, nappée d'un coulis de poivrons rouges rôtis.	44
Vitello Alla Parmigiana Escalope de veau panée avec sauce tomate, basilic, mozzarella fondue et parmesan.	46
Pollo Alla Parmigiana Poitrine de poulet panée avec sauce tomate, mozzarella fondue et parmesan.	40

Servies avec pâtes du jour.

Sugo

Sugo Ai Tre Pepe Sauce au poivre noir concassé, poivre vert de Madagascar et poivre rose, échalotes françaises, crème, moutarde de Dijon, réduction demi-glace, ciboulette, le tout flambé au cognac.	9
Sugo Ai Funghi Del Bosco Sauce aux champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, crème, réduction demi-glace, poivre vert et fines herbes, le tout flambé au cognac.	12

EXTRAS

Crevette géante	11
Pétoncle	11

Pesce e Mare

Gamberoni Ai Pepe E Pomodoro Semi Secchi Quatre crevettes géantes black tiger, poivre vert, tomates cerises semi-séchées, crème, vin blanc et ciboulette, servies avec capellini aglio e olio.	52
Gamberoni Alla Griglia Quatre crevettes géantes black tiger grillées, arrosées d'un mélange d'huile d'olive, d'origan et citron frais, garnies de gremolata et de câpres. Servies avec épinards sautés à l'ail.	50
Salmone Alla Griglia 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 à la milanaise.	39
Pesci Di Tonno Thon rouge à queue jaune enrobé de graines de sésame, servi avec aioli wasabi, gingembre mariné et sauce ponzu épicée. Accompagné d'épinards sautés à l'ail.	42
Pesci Della Giornata Prise du jour, servie avec épinards sautés à l'ail.	PM

Pizza

Margarita	23
Mozzarella, tomates, basilic frais, huile d'olive, parmesan et sauce à pizza.	
Peperonata	25
Mozzarella, pepperoni milanese et sauce à pizza.	
Vegetariana	27
Légumes saisonniers, tomates, oignons rouges, olives Kalamata, mozzarella et sauce à pizza, le tout garni d'huile d'olive et parmesan.	
Burrata Con Prosciutto	31
Notre sauce à pizza, burrata maison, tomates cerises, prosciutto di Parma, olives noires, oignons rouges, roquette, Pecorino Romano, le tout garni de pistaches rôties.	
Salsiccia Con Burrata	31
Sauce à pizza, saucisses italiennes émietées, burrata, ail rôti, oignons rouges, olives Kalamata, pesto au basilic, parmesan, le tout arrosé d'huile à la truffe noire.	

Pizza Nutella

Nutella, bananes ou fraises, guimauves, arrosée de crème de pistache.

18

Corze

Marinara	35
Échalotes, câpres, ail, basilic, anchois, sauce tomate et vin blanc.	
Portovino	35
Crème, aneth, poivre noir concassé, échalotes, ail et parmesan, le tout flambé à la vodka.	
Duo Formaggio	36
Crème, échalotes, ail, noix de pin rôties, ciboulette, vin blanc, parmesan et fromage gorgonzola.	
Gamberoni E Pernod	38
Crevettes géantes, oignons verts, poivrons, ail, crème, Pernod, huile d'olive et persil frais.	
Vodka E Salsiccia	36
Saucisses italiennes, sauce tomate, crème, poivre noir concassé, basilic frais, échalotes, le tout flambé à la vodka.	
Digione	35
Crème, échalotes, persil, vin blanc, moutarde de Dijon régulière et à l'ancienne.	
Pancetta E Zaffrano	36
Pancetta italienne, safran espagnol, crème, poivre noir concassé, persil italien, échalotes, le tout flambé à la vodka.	

Moules fraîches de l'Î.P.É - 1¼ Livre
Servies avec frites au parmesan et mayonnaise aux fines herbes.

Portovino	29
Sauce à pizza, mozzarella, saucisses italiennes, pancetta, pepperoni, bacon, ail rôti, fior di latte, piments italiens, parmesan et basilic frais.	
Peperonata, Pancetta E Funghi	29
Sauce à pizza, ail, mozzarella, oignons caramélisés, champignons sautés, olives noires, bacon croustillant, pepperoni et parmesan.	
Gamberoni	34
Sauce à pizza, fior di latte, crevettes, artichauts rôtis, oignons rouges, tomates cerises semi-séchées, roquette et parmesan.	
Pollo	28
Sauce à pizza, poulet sauté, tomates fraîches, ail, oignons rouges, olives noires, basilic frais, mozzarella et fromage Pecorino Romano.	

Bambini

Pizza	15
Choix de pizza Napolitana, Ai Funghi, Peperonata ou Classico.	
Pasta	15
Choix de spaghetti, fettuccine, linguine, penne, tortellini ou gnocchi, avec choix de sauce tomate, à la viande, alfredo ou sauce rosée.	

**Inclus breuvage et crème glacée.*

BRUNCH

LE MEILLEUR EN VILLE!

Chaque dimanche

Brossard 10 h à 14 h

Laval 10 h à 15 h

**Buon
appetito!**

**Supplément de 5 \$ pour toute assiette partagée.*

Antipasti

- Pane Di Aglio** **10**
Pain grillé avec notre beurre à l'ail maison.
Avec mozzarella fondue 12
- Polpette Di Portovino** **14**
Trois boulettes de bœuf et porc cuites lentement dans une sauce tomate et fines herbes, fromage di bufala fondu, le tout garni de basilic frais.
- Ali Di Pollo (6 ou 12)** **19/28**
Ailes de poulet servies avec choix de sauce sucrée et épicée ou miel et moutarde.
- Funghi Del Bosco** **12**
Champignons shiitakes, pleurotes et de Paris, échalotes françaises et fines herbes, arrosés de vinaigre balsamique et huile de truffe.
- Arancini Con Zafferano** **23**
Boules de risotto en croûte de chapelure panko, parfumées au safran espagnol, farcies de mozzarella et pesto maison aux pistaches, burrata et basilic. Servies avec une sauce marinara et coulis de poivrons rouges rôtis.
Ajouter arancini 7
- Polpo Alla Griglia** **29**
Pieuvre grillée, arrosée d'huile d'olive, jus de citron et origan, servie avec une sauce chimichurri.
- Calamari Alla Griglia** **28**
Calmars grillés arrosés d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais, servis avec câpres capucine et garnis de gremolata.
- Salsiccia Sulla Griglia** **18**
Saucisse italienne grillée, sauce tomate, poivrons rouges, champignons, échalotes, ail, vin blanc et basilic frais.
- Brie E Chipolle Caramel** **27**
Fromage brie fondant badigeonné de miel, en croûte de noix de Grenoble, surmonté d'une compote d'oignons caramélisés, porto et sirop d'érable. Accompagné de pain à l'ail grillé.
- Insalata Di Burrata** **21**
Burrata maison servie sur un lit de salsa aux poivrons rouges rôtis et pesto au basilic, arrosée d'huile au basilic et glaçage balsamique. Servie avec pain à l'ail grillé.
- Calamari Fritti** **28**
Calmars croustillants, servis avec sauce arrabiata et mayo aux fines herbes et citron.
- Lumache Con Pernod** **20**
Escargots, ail, tomates cerises semi-séchées, échalotes, poivrons, origan frais et crème, flambés au Pernod et servis sur une pâte feuilletée.
- Melanzane Parmigiana** **22**
Rouleaux d'aubergines frites, farcies de ricotta, pesto au basilic et fromage Pecorino Romano, surmontés de sauce tomate et mozzarella fondu. Servis sur un lit de tomate au beurre.
- Torta Di Granchio** **27**
Gâteau de crabe enrobé d'une croûte panko, servi sur un coulis de poivrons rouges rôtis et mayonnaise épicée.

Piatti di Antipasto

- Pieuvre, calmars grillés et deux crevettes géantes** **70**
- Arancini, calmars frits et saucisses italiennes** **65**
- Brie, burrata et arancini** **73**
- Tartare de bœuf, saumon et thon** **70**

Crudo

Tartaro Di Manzo	28	41
Bœuf 1855 Black Angus, noix de pin, petits cornichons, câpres, échalotes française, jaune d'œuf, parmesan, sauce à tartare Portovino et feuilles de roquette.		
Tartaro Di Tonno	25	38
Thon rouge à queue jaune, oignons rouges, avocat, coriandre fraîche, câpres et sauce épicée Portovino.		
Tartaro Di Salmone	26	39
Saumon de l'Atlantique, mangue, graines de sésame, coriandre fraîche, avocat, oignons rouges, câpres et sriracha, servi avec sauce ponzu.		

Zuppa

Zuppa Minestrone	9
Soupe aux légumes.	
Zuppa Della Giornata	9
Soupe du jour.	

Insalata

Insalata Della Casa	10
Laitue mesclun, petits piments doux, tomates cerises, oignons rouges, olives Kalamata, pois chiches frits, vinaigrette balsamique maison et copeaux de parmesan, arrosée d'une réduction balsamique.	
Insalata Cesare	12
Laitue romaine, bacon, croûtons et parmesan avec notre vinaigrette César classique.	
Insalata Di Rucola	10
Salade de jeunes feuilles de roquette, vinaigrette aux framboises et balsamique blanc, copeaux de parmesan et tomates cerises, arrosée d'une réduction balsamique.	
Insalata Di Portovino	23
Laitue mesclun, mangues, fraises, concombres, petits piments doux, oignons rouges, tomates cerises, avocats, fromage de chèvre, pistaches rôtis, copeaux de parmesan, arrosée d'une vinaigrette aux framboises.	
Ajout : 5oz saumon grillé / 5oz thon à queue jaune / 7oz poitrine de poulet / quatre crevettes 15	

Contorni

Spinaci	9
Épinards sautés à l'ail et huile d'olive, rehaussés de citron et d'origan.	
Purè di Patate Yukon Gold	8
Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.	
Legumi	9
Légumes saisonniers sautés.	
Patate Fritte E Parmesan	8
Frites maison croustillantes, parmesan et épices à steak.	