

Zuppe

Stracciatella della nonna
Zuppa Vogà
Potage inspiration

\$9
\$9
\$10

Insalate

Arugula & Prosciutto
Salade de roquette, prosciutto, Padano, huile d'olive & réduction de balsamique

\$13/\$18

Mista

\$12/\$17

Salade mixte à l'italienne

Cesare en Vogà

\$13/\$18

Romaine, bacon et prosciutto croustillant, croutons à l'ail rôti & Padano

Cesare Piccante

\$14/\$19

Notre classique salade César, relevée d'une touche épicée, croûtons émiettés maison, bacon & fromage parmesan

GIO

\$26

Salade mixte, romaine, endives, radicchio, bocconcini, prosciutto, olives & tomates cerises. Servi avec poitrine de poulet grillé, paillard ou saucisses italienne grillées

Extra:

\$8

Poulet / Saucisse italienne / Paillard

Sfizi

Polpette della nonna (3)

\$17

Recette secrète "della nonna" sauce tomate, Padano & basilic frais

Polpette à la Gigi (2) ou à la Fiorentina (2)

\$17

Calamari Fritti alla Fradiavolo

\$20

Salmone Affumicato alla Ricotta

\$20

Saumon fumé, mélange de ricotta, fromage à la crème & aneth frais, servi sur des croûtons de concombre

Arancini alla Siciliana (2)

\$17

Boule de risotto pané & farci à la sicilienne

Salsiccia Peperonata

\$17

Saucisses italiennes piquantes, poivrons, oignons, champignons & sauce tomate

Bruschetta

\$12

Fondue Parmigiana

\$16

Recette maison

Caprese di Bufalone con Pomodoro

\$17

Fromage bufalone, prosciutto, huile d'olive, pesto, tomates fraîches & basilic frais

Brie in Crosta

\$22

Brie fondant enveloppé dans une pâte à pizza, bruschetta maison, d'oignons caramélisés, miel & réduction de balsamique

Poutine Vogà gourmet

\$22

Poutine 2puff

\$22

Sauce aux poivres, frites au parmesan et bacon, mozzarella & fromage squinch squinch

Risotto

Vogà	\$26
5 fromages, huile de truffes & champignons sauvages	
Alla Clo Clo	\$26
Prosciutto, épinards, champignons, Padano & vin blanc	
Risotto Michele Angelo	\$27
Saucisse italiennes, 5 fromages, poivrons, tomates sèches, asperges, brocolis & épinards	
Risotto Frutti di mare	\$34
Crevettes, pétoncles, crabe, champignons, 5 fromages & épinards	
Glo	\$32
Champignons, bœuf braisé, épinards, poivrons grillés, huile de truffes & Padano	

Pizza

Pizza Americana	\$23
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons & mozzarella	
Alla Peppino	\$25
Capicollo piquant, champignons, mozzarella, tomates fraîches, bacon & oignons rouges	
Polpettini	\$26
Polpettes, basilic frais, Padano, bocconcini & mozzarella	
Vogà	\$25
Pepperoni, champignons, oignons, piments forts, bacon & mozzarella	
Margherita	\$21
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches & fines herbes	
Mafiosa	\$24
Saucisses italiennes piquantes, mozzarella & basilic frais	
Carolina	\$25
Pancetta, champignons, tomates sèches, épinards, mozzarella & fromage de chèvre	
Bufalone Prosciutto & Arugula	\$28
Sauce tomate, fromage bufalone, prosciutto & arugula	
Mortadella e Burrata	\$28
Sauce tomate, mozzarella, garnie de mortadella italienne, burrata crémeuse & un filet de pesto frais	
Cosa Nostra	\$30
Saucisses italiennes piquantes, pancetta, polpettes, capicollo, sopressatta calabrese, mozzarella & Padano	
Frutti di Mare	\$35
Croute beurre à l'ail et sauce crème maison, câpres frits, recouverte de crevettes, chair de crabe, pétoncles & roquette croquante	

Pasta

Rigatoni Arrabbiata & Salsiccia	\$24
Sauce tomate épicée et saucisse italienne piquante	
Capellini del Capo	\$23
Consommé, huile d'olive, pesto, poivrons, arugula, ail, tomates fraîches, échalotes, Padano & vin blanc	
Capellini Carolina	\$24
Consommé, huile d'olive, tomates sèches, asperges, kale, champignons, fromage de chèvre, Padano & vin blanc	
Pennine Marco Polo	\$25
Sauce rosé piquante, brocoli, pancetta, ail, échalotes, padano & vin blanc	
Tagliatelle Monte Carlo	\$28
Sauce à la crème, saucisses italiennes piquantes, 5 fromages, tomates sèches, épinards, padano & vin blanc	
Gnocchi con Pomodoro Basilico & Bocconcini	\$25
Sauce tomate, bocconcini, basilic frais, pesto, Padano & vin blanc	
Linguini Piemontese	\$25
Consommé, épinards, tomates fraîches, champignons, bocconcini, Padano & vin blanc	
Linguini Nautica	\$35
Sauce rosée, crevettes, pétoncles, crabe, ail, échalotes & vin blanc	
Tortellini / gnocchi Rosé	\$25
Tortellini / gnocchi Vogà	\$26
Sauce rosée, pancetta, champignons, échalotes, Padano & vin blanc	
Tagliatelle alla Mortadella con Funghi e Spinaci	\$29
Sauce crémeuse à la mortadella, champignons sautés, épinards frais, ail & Padano	

Pasta

Fettuccini alla Gigi	\$25
Sauce rosée, champignons, prosciutto, Padano & vin blanc	
Rigatoni Montanara Vogà	\$29
Sauce à la viande rosée, saucisses italiennes piquantes, poivrons, champignons, onions, Padano & basilic frais	
Tagliatelle "Glo"	\$32
Consommé, fond de veau, légèrement tomate, bœuf braisé et légumes du marché, vin blanc, basilic frais & Padano	
Linguini Siracusa	\$32
Sauce crème, ail, échalotes, vin blanc, crevettes, épinards & basilic frais & Padano	
Rigatoni Mona Lisa	\$28
Sauce à la crème, pesto, poulet grillé, brocoli, Padano & vin blanc	
Spaghetti Bolognese Polpette & Bocconcini	\$28
Sauce à la viande maison, basilic frais, Padano, polpettes & bocconcini	
Spaghetti Carbonara	\$26
Crème, oeufs, pancetta, Padano, oignons & vin blanc	
Tagliatelle alla Peppino	\$28
Sauce tomate piquante, saucisses italiennes, boulettes, rapinis, champignons, basilic, bocconcini, Padano & vin blanc	
Lasagna Vogà	\$26
Polpettes, saucisses italiennes, pancetta, 5 fromages, sauce viande rosée, gratiné	

Scaloppini e pollo

Saltimbocca Vogà	\$31
Vin blanc, demi glace, tomates fraîches, prosciutto, bocconcini & basilic frais	
Piccata al limone	\$32
Sauce au beurre citronné & vin blanc	
Alla parmigiana	\$32
Pané, nappé de sauce tomate, gratiné, basilic & Padano	
Alla Francesca	\$32
Pané à l'œuf sauce au beurre citronné & vin blanc	
La marsala	\$31
Vin marsala, demi glace & champignons	
Alla Fiorentina	\$32
Crème, échalotes, champignons, épinards, tomates sèches & vin blanc	
Roccato	\$31
Sauce aux 5 poivres, flambés au cognac, pancetta, poivrons & champignons	
Pollo parmigiana	\$32
Poulet pané, nappé de sauce tomate, gratiné, basilic & Padano	
Pollo Toscano	\$33
Poitrine de poulet grillée, garnie de courgettes et poivrons sautés, sauce jardinière, fromage de chèvre fondant, accompagnée de nos pâtes aglio e olio maison	

*Tout ces plats sont servis avec pasta choix du chef

Vivez l'expérience

75\$ PAR PERSONNE
(Informez-vous à votre serveur)



Buon Appetito!

Desserts



Barres Mars ou Caramilk frite Une gourmandise croustillante à l'extérieur, irrésistiblement fondante à l'intérieur.	\$8
Cornetti au Nutella La gourmandise à l'italienne: pâte légère, Nutella fondant, pur plaisir.	\$8
Cannoli à la ricotta maison Délice italien garni d'une onctueuse ricotta préparée sur place.	\$8
Gâteau au fromage & carottes caramel Un mariage gourmand entre la douceur du cheesecake et le moelleux du carrot cake, nappé de caramel.	\$12
Tarte Divine Key Lime Acidulée et crémeuse, sur une croûte croustillante	\$12
Tiramisu fait maison Classique italien crémeux, café et mascarpone, préparé sur place avec amour.	\$12
Tarte Frutti di Bosco Fraîche et colorée, un mélange de baies juteuses sur un lit crémeux.	\$10
Gelato Citron, pistache, nutella, vanille ou framboise	\$7