

*****NOUS SOMMES OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE À PARTIR DE 17:00*****

*****WE ARE OPEN FROM WEDNESDAY TO SUNDAY STARTING AT 17:00*****

-----VISITEZ-NOUS SUR FACEBOOK-----

-----VISIT US ON FACEBOOK-----

PRELUDIO PER BON GUSTAI - HORS D'OEUVRES - APPETIZERS

MELENZANE PARMIGIANA \$10
Aubergines, sauce tomate, fromage parmesan
& mozzarella
Eggplant, tomato sauce, parmesan cheese &
mozzarella

SALSSICIA PEPERONATA \$10
Saucisses italiennes, poivrons rouges et verts,
oignons & champignons
Italian sausages, red & green peppers, onions
& mushrooms

ESCARGOTS BOSCAIOLA \$9
Sauce tomate, échalotes, ail, & champignons
Tomato sauce, shallots, garlic & mushrooms

MOULES MARINARA \$9
Tomate, ail, échalotes, vin blanc & câpres
Tomato, garlic, shallots, white wine & capers

PROSCIUTTO CON MELONE \$11
Jambon avec melon
Ham with melon

GAMBERETTI ESMERALDA \$14
Crevettes, vin blanc, ail, crème & citron
Shrimp, white wine, garlic, cream & lemon

ZUPPE - SOUPES - SOUPS

STRACCIATELLA ALLA ROMANA \$7
Consommé, oeufs & fromage parmesan
Consommé, eggs & parmesan cheese

TORTELLINI IN BRODO \$7
Consommé avec tortellini
Consommé with tortellini

ZUPPA "ALL'ORTOLANA" \$7
Aux légumes frais
Fresh vegetables

ZUPPA DEL GIORNO \$7
Potage du jour
Soup of the day

L'INSALATE - SALADES - SALADS

INSALATA MISTA \$7
Salade mélangée
Mixed salad

INSALATA DI CESARE \$8
Salade César
Caesar salad

INSALATA D'INDIVIA \$8
Salade aux endives
Endive salad

INSALATA CAPRESE \$9
Tomates, bocconcini & basilic
Tomatoes, bocconcini & basil

FARINACEI - PÂTES - PASTA

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE \$21
Sauce marinara & fruits de mer
Marinara sauce & seafood

LINGUINE ALLE VONGOLE \$17
Palourdes, ail & vin blanc
Clams, garlic & white wine

LINGUINE AURORA \$17
Sauce rosée, crevettes & échalotes
Rosé sauce, shrimps & shallots

MANICOTTI ALLA FIORENTINA \$15
Farcie avec ricotta & épinards
Stuffed with ricotta & spinach

CANNELLONI DELLA CASA \$15
Farcie à la viande de veau
Stuffed with veal

LASAGNA PASTICCATA \$15
Lasagne au four
Baked lasagna

TORTELLINI CARDINALE \$16
Crème, tomate, fromage parmesan & brandy
Cream, tomato, parmesan cheese & brandy

SPAGHETTI CARBONARA \$17
Pancetta, ail, jaune d'oeuf & fromage parmesan
Pancetta, garlic, egg yolk & parmesan cheese

PESCE - POISSONS & FRUITS DE MER - FISH & SEAFOOD

GAMBERI ALABANERONE \$25
Crevettes, crème rosée, échalotes, cognac, poivrons rouges & champignons
Shrimp, rosé sauce, shallots, cognac, sweet red peppers & mushrooms

SALMONE À L'ARANCIO \$20
Filet de saumon poché avec sauce à l'orange
Poached filet of salmon with orange sauce

PENNINE ARRABIATA \$15
Sauce tomate épicée, ail & basilic
Spicy tomato sauce, garlic & basil

PENNINE ALLA PUTTANESCA \$16
Sauce tomate, anchois, câpres & olives noires
Tomato sauce, anchovies, capers & black olives

SPAGHETTI NAPOLETANA \$14
Sauce tomate & ail
Tomato sauce & garlic

SPAGHETTI BOLOGNESE \$15
Sauce à la viande
Meat sauce

FETTUCINE ALFREDO \$16
Sauce crème & fromage parmesan
Cream sauce & parmesan cheese

FETTUCINE ALLA "GIGI" \$17
Crème, tomate, échalotes, champignons & prosciutto
Cream, tomato, shallots, mushrooms & prosciutto

PENNINE ROMANOFF \$16
Crème rosée, vodka & poivre noir
Rosé sauce, vodka & black pepper

GAMBERI PROVINCIALE \$24
Crevettes, beurre, ail & vin blanc
Shrimp, butter, garlic & white wine

FILETTO DI PESCE "DORÉ" AMANDINE \$23
Filet doré, citron, amandes, vin blanc
Fillet of walleye, lemon, almonds, white wine

VITTELLI - VEAU - VEAL

SCALOPPINE FIORENTINA \$22
Sauce crème, épinards, ail, vin blanc &
fromage mozzarella
Cream sauce, spinach, garlic, white wine &
mozzarella cheese

SCALOPPINE PARMIGIANA \$20
Pané, sauce tomate & mozzarella au gratin
Breaded, tomato sauce & mozzarella au gratin

SCALOPPINE MARCO ANTONIO \$22
Sauce tomate, aubergines tranchées & mozzarella
Tomato sauce, sliced eggplant & mozzarella

SCALOPPINE MILANESE \$20
Veau pané
Breaded veal

PICCATA ALLA LOMBARDA \$20
Sauce citron, beurre & vin blanc
Lemon sauce, butter & white wine

SCALOPPINE "GIGI" \$22
Champignons, artichauts, crème & cognac
Mushrooms, artichokes, cream & cognac

SCALOPPINE MARSALA \$20
Champignons, vin Marsala & demi-glace
Mushrooms, Marsala wine & demi-glace

VEAU PIZZAIOLA \$20
Sauce tomate, basilic, ail, origan & vin blanc
Tomato sauce, basil, garlic, oregano & white
wine

BUE - BŒUF - BEEF

BISTECCA AL PEPE VERDE \$27
Surlonge, poivre vert, crème, cognac & demi-glace
Sirloin, green peppercorn, cream, cognac & demi-
glace

AGNELLO SCOTTA DITTI (7mex) \$40
Carré d'agneau aux fines herbes
Rack of lamb with fine herbs

FILETTO AI FERRI \$28
Filet Mignon grillé
Grilled beef tenderloin

FILETTO DI BUEAI FUNGHI \$30
Filet Mignon, vin rouge, champignons & demi-glace
Beef tenderloin, red wine, mushrooms & demi-glace

BISTECCA AI FERRI \$25
Surlonge grillée
Grilled sirloin steak

POLLO - POULET - CHICKEN

SUPREMA DI POLLO CACCIATORE \$17
Suprême de poulet, sauce tomate, oignons,
poivrons rouges et verts & champignons
Chicken breast, tomato sauce, onions, red and
green peppers & mushrooms

SUPREMA DI POLLO PARMIGIANA \$17
Suprême de poulet pané, sauce tomate & fromage
mozzarella
Breaded chicken breast, tomato sauce & mozzarella
cheese

PASTICERIA E GELATI - DESSERTS

CRÈME CARAMEL \$6
TIRAMISU \$7
MOUSSE AU CHOCOLAT \$6

TARTUFO \$6
CRÈME GLACÉE SPUMONE \$6

ESPRESSO \$3.50
CAPUCCINO \$4.75
CAFÉ LATTE \$4.75
RÉGULIER \$2.75

CAFÉS

THÉ-TISANE \$2.75
CAFÉ ESPAGNOL \$10
CAFÉ BRÉSILIEU \$10
CAFÉ ESMERALDA \$10