

ANTIPASTO

Minestrone	12	Salade mixte	12
Bouillon à la tomate, haricots blancs, pâtes, légumes		Vinaigrette balsamique, câpres frites	
Bruschetta	17	Crevettes grillées	19
Mélange chaud de tomates, poivrons rouges échalotes & basilic frais		Sur branche de romarin frais avec sauce cocktail	
Potage de saison	9	Tartare de saumon	19
		Tomates séchées, câpres, oignons rouges & persil	
Bâtonnets de mozzarella maison	18	Tartare de bœuf	19
		Tomates séchées, câpres, oignons rouges & persil	
Salade César Pasta e Vino	15	Escargots Al Aurora	18
Avec la fameuse vinaigrette "Pasta e Vino"		Sauce rosé, échalotes & vin blanc	
Calmars frits maison	19	Zucchini frits	17
Rillettes de canard	19	Planche de charcuteries (2 personnes)	28
Oignons caramélisés & dijon		Jambon forêt noire, soppressata épicée, rillettes de canard & prosciutto	
Polpette	19		
Boulettes de veau (3), ail, basilic, sauce tomate & vin blanc			

VITELLO

Veau Saltimbocca	38
Alla Romana - Prosciutto, champignons, crème & vin blanc	
Veau Sorrentino	38
Champignons portobello, sauce rosée, ail & Brandy	
Veau Gioconda	38
Pancetta, poireaux, poivrons rouges & tomates fraîches	
Veau Marsala	38
Sauce demi-glace, vin Marsala, champignons & crème	
Osso Bucco	45
Céleri, carottes, oignons & tomates	

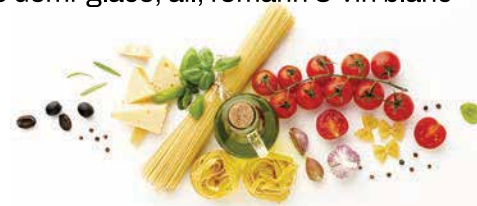
PESCE & GAMBERETTI

Filet de saumon	37
Saumon frais, sauce citron, beurre, vin blanc & échalottes	
Crevettes sautées au Pastis	37
Crevettes déglacées au Pastis, crème & échalotes	

CARNE

Filet mignon AAA 8 oz.	55
Grillé, sauce poivre	
Petto oli pollo al Funghetto	33
Poitrine de poulet, champignons portobello, sauce demi-glace, ail, romarin & vin blanc	

Tous les plats ci-haut sont servis avec pâtes et légumes de saison.



**Trio de pâtes**

Inspiration du Chef

PASTA**Suggestion du chef**

Votre serveur se fera un plaisir de vous la présenter.

*Choisissez vos pâtes : 6 choix !***Les fusilli sont offerts en version sans gluten.***Di Mezzanotte**Ail, oignons, câpres, olives kalamata,
vin blanc, sauce tomates

25

Aglio e Olio

Huile et ail

24

GigiSauce rosée, pancetta, champignons
échalotes & Brandy

28

Tortellini de veau 4 fromagesGorgonzola, parmesan, provolone
mozzarella & crème

28

Bella CiaoSauce demi-glace, boulette de veau,
pancetta, saucisses italiennes,
oignons & champignons

30

Guanchale BrasatoJoue de porc braisée, demi-glace,
oignons caramélisés au porto

29

Raviolis de homardRaviolis farcis de homard,
sauce crème

33

ScoglioAil, basilic, vin blanc, crème, échalottes,
pétoncles, crevettes & palourdes

39

Lasagne Émiliana

Viande & sauce rosée

28

ArrabiataSauce tomate, ail, piments forts,
basilic frais & échalottes

25

Bolognese

Sauce à la viande

26

CampagnolaTomates, saucisse, basilic frais
oignons, poivrons rouges & échalottes

29

CarbonaraCrème, beurre, œuf, pancetta,
parmesan frais & poivre noir

29

ValentinoPancetta, asperges, tomates fraîches
crevettes, crème & vin blanc

31

FerraresePesto, crème, parmesan, 5 crevettes
& tomates séchées

30

PrimaveraLégumes du marché, sauce tomate,
ail, échalottes & vin blanc

29

GamberettiCrevettes dans une sauce crème aux
poireaux, tomates séchées, ail,
vin blanc et poivre vert

30

PettiniPétoncles, sauce rosée, vodka,
échalotes & poivre noir

30

SUGGESTIONS DE SUPPLÉMENTS**Un incontournable !***Dégustez nos queues de homard
fraîches et savoureuses.***Queue de homard**

Ail, échalottes, crème & Brandy

25

Crevettes (5)

12

Poulet

12

Saucisse italienne

10

Boulettes (3)

12

DESSERTS**Dulce de Leche Cake**

Chocolate cake with
salted caramel mousse,
on a crunchy hazelnut base

11

Crème brûlée

Vanilla flavored

11

Carrot Cake

Homemade, with
cream cheese frosting

11

Cheesecake & Raspberries

On a chocolate crumble base

11

Chocolate or Lemon Tartufo

Italian ice cream

11

**Chef's Dessert!**

Signature sweet of the moment.
Please ask your server.

11

BEVERAGES**Soft drink**

4

Espresso

5

San Pelligrino 250 ml

4

Double espresso

7

750 ml

7

Espresso allongé

6

Iced tea

4

Capuccino

8

Coffee, tea or herbal tea

4

Latté

7

Milk

4

Canari (Hot water & lemon)

3

**All our coffees are offered in a decaffeinated version.*

*Assaporare ogni momento
è assaporare la vita stessa.*

*Savor each moment
for it is savoring life itself.*

