Antipasti

POLIPO ALLA GRIGLIA **$24**
Pieuvre marinée sur la grille
Grilled marinated octopus

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE **$14**
Tranches de Prosciutto de Parma servies avec cantaloup
Prosciutto di Parma slices served with cantaloupe

LUMACHE ALL' AGLIO **$10**
Escargots à l'ail
Snails in a garlic sauce

SALSICCIA ITALIANA PEPERONATA **$12**
Saucisse italienne maison, poivrons, oignons, sauce tomate
Homemade Italian sausage, peppers, onions, tomato sauce

CALAMARI FRITTI **$16**
Calmars frits
Fried baby squid

SPECK ARROTOLATO **$12**
Prosciutto fumé roulé avec mascarpone et roquette
Smoked prosciutto rolled with mascarpone and arugula

MOZZARELLA DI BUFALA **$16**
Tranches de mozzarella di bufala et tomates
Sliced bufala mozzarella and tomatoes

INSALATA DI RUGHETTA CON PARMIGIANO **$9**
Salade roquette avec parmesan, huile d'olive, balsamic
Arugula salad with parmigiano, olive oil, balsamic glaze

Menu

Choix de soupe du jour ou salade / Choice of soup of the day or salad

PENNE AMATRICIANA CON RICOTTA **$19**
Pâtes avec sauce tomate, basilic, oignons, pancetta, vin rouge, ail, huile d'olive et fromage ricotta
Pasta with a tomato sauce, basil, onions, pancetta, red wine, garlic, olive oil and ricotta cheese

RIGATONI AL POMODORO FRESCO CON POLLO, MELANZANA ARROSTITI E OLIVE **$20**
Pâtes avec sauce tomate, poulet, aubergines rôties, olives noires, basilic, ail, huile d'olive et fromage parmesan
Pasta with a tomato sauce, chicken, roasted eggplant, black olives, basil, garlic, olive oil and parmesan cheese

RAVIOLI DI MANZO BRASATO CON PORCINI, BACON, CIPOLLA E AZIONE DI VITELLO **$25**
Pâtes farcies au bœuf braisé avec fond de veau, champignons cèpes, bacon, oignons et fromage parmesan
Braised beef stuffed pasta with veal stock, porcini mushrooms, bacon, onions and parmesan cheese

TORTELLINI ROSA CON SPINACI **$21**
Pâtes farcies au veau avec sauce rosée, épinards et fromage parmesan
Veal stuffed pasta with a rosé sauce, spinach and parmesan cheese

SPAGHETTI CON SALSICCIA, POMODORINI, SALSA POMODORO, BASILICO E BOCCONCINI **$21**
Pâtes avec saucisses, tomates cerises, soupçon de sauce tomate, ail, huile d'olive, basilic et fromage bocconcini
Pasta with sausages, cherry tomatoes, a touch of tomato sauce, garlic, olive oil, basil and bocconcini cheese

LINGUINE VONGOLE CON PISELLI **$24**
Pâtes avec palourdes, pois verts, échalotes, vin blanc, ail et huile d'olive
Pasta with baby clams, green peas, green onions, white wine, garlic and olive oil

RAVIOLI ALL'ARAGOSTA CON PEPERONE ARROSTITI **$24**
Pâtes farcies avec homard dans une sauce aux piments rôties et crème
Lobster stuffed ravioli in a roasted pepper and cream sauce

RISOTTO CON GAMBERI, SHIITAKE E CUBETTI DI POMODORO **$28**
Riz arborio avec crevettes, champignons shiitake et cubes de tomates fraiches
Arborio rice with shrimps, shiitake mushrooms and fresh cubed tomatoes

POLLO DI GRANO CON PORCINI, CREMA E BRANDY **$25**
Poulet de grain avec manchon avec sauce à la crème et brandy avec champignons cèpes
Grilled bone-in grain-fed chicken with a cream and brandy sauce with porcini mushrooms

FEGATO CON CIPOLLA CARAMELATA **$26**
Foie de veau avec oignons caramélisées, huile d'olive et poivres
Veal liver topped with caramelized onions, olive oil and cracked pepper

VITELLO PAILLARDA CON RUGHETTA, OSSICOCCO SECCHI, FORMAGGIO CHEDDAR E BALSAMICO **$29**
Escalope de veau grillé avec fromage cheddar vieilli, canneberges séchées, roquettes et réduction balsamic
Grilled veal cutlets topped with aged cheddar cheese, dried cranberries, arugula and balsamic glaze

PETTO DI ANATRA AI MIRTILLI E PORTO **$31**
Magret de canard avec une sauce aux bleuets et vin porto
Duck breast with a blueberry and port wine sauce

MEDAGLIONE DI ALCE CON AZIONE DI VITELLO E JACK DANIEL'S **$31**
Médaillon de wapiti avec une sauce au fond de veau et whisky Jack Daniel's
Pan seared elk medallion with a veal stock and Jack Daniel's whisky sauce

BAVETTE DI MANZO AL TARTUFO **$28**
Bavette de bœuf Black Angus 8oz grillée avec huile de truffes
8oz grilled Black Angus beef flank topped with truffle oil

SCALLOPINE AL MARSALA CON FUNGHI, E FORMAGGIO 'BLEUE' **$33**
Escalope de veau de lait avec sauce au vin marsala et champignons avec morceaux de fromage bleue
Seared milk fed veal cutlet with a marsala wine sauce and mushrooms with a blue cheese crumble

COSTATA DI VITELLO CON CREMA E OLIO DI TARTUFO **$41**
Côte de veau 14oz. avec sauce à la crème avec échalotes et huile de truffes
14oz. Veal chop topped with a cream sauce with green onions and truffle oil

COSTOLETTE D'AGNELLO SULLA GRIGLIA CON DIJON E ROSMARINO **$49**
Côtelettes d'agneau grillées avec romarin et Dijon
Grilled Lamb chops with rosemary and Dijon

FILETTO DI MANZO AI 5 PEPE **$46**
Filet mignon Black Angus 10oz avec sauce aux 5 poivres
10oz Black Angus filet mignon in a 5 peppercorn sauce

GAMBERONI SULLA GRIGLIA **$37**
Crevettes géantes grillées
Grilled jumbo shrimp

S'il vous plaît prendre note qu'il y aura des frais pour des extras et des changements au menu
Please take note that there will be charges for extras and changes to the menu