

ANTIPASTI

Insalata Mista

Salade mixte, huile d'olive extra vierge, vinaigre de vin rouge

9

Insalata di Barbabietole

Salade de betteraves en cubes, noisettes, cresson, ricotta, vinaigrette aux framboises

11

Polpette

Boulettes de viande maison, boeuf, veau, mortadelle, sauce tomate, parmesan

11

Arancini

Boules de riz, pois verts, mozzarella, sauce tomate

11

Rucola e Parmigiano

Roquette, parmesan, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique

12

Calamari

Calmars frits, mayonnaise épicée

12

Braciola

Rouleaux de veau farcis et braisés, jambon au romarin, mozzarella, sauce tomate

13

PIZZA

Margherita

Tomates, mozzarella

14

Patatona

Pommes de terre, guanciale, oignons caramélisés, mozzarella

15

Piadina

Prosciutto, roquette, mozzarella, réduction de balsamique

17

'Nduja

Saucisse épicée de Calabrese, tomates cerises, roquette, caciocavallo

18

Capricciosa

Prosciutto cotto, champignons, tomates, mozzarella

19

Bufala

Tomates, mozzarella di Bufala

21

Taleggio

Fromage taleggio, mozzarella, prosciutto crudo

22

CARNE

Pollo Fritto

Poitrine de poulet frit, rapini, 'nduja, sauge, ragù d'haricots borlotti

23

Tagliata di Manzo

Bavette de boeuf poêlée, réduction de balsamique, purée de courge butternut, oignons marinés, pancetta, persil, croûtons, pommes de terre gelots

27

Ossobucco alla Romana

Osso buco de boeuf braisé, tomates, vin rouge, petits pois, risotto d'orge au champignons, tomates frites

32

Filetto di Manzo

Filet mignon de Black Angus grillé de 8 OZ., champignons mélangés, demi-glace, frites de polenta

39

CONTORNI

Verdure alla Griglia

Légumes grillés

8

Polenta

Frites de polenta

8

Rapini al' Nduja

Rapini et 'nduja sautés

8

Prosciutto e Giardiniera

Prosciutto di Parma (âgé de 24 mois), giardiniera maison

14

Capesante

Poêlée de pétoncles avec guanciale, polenta crémeuse

15

Tartare di Filet Mignon

Tartare de filet mignon de boeuf, confiture de citron, romarin, noisettes, roquette, crostini

16

Caprese

Mozzarella di Bufala, tomates cerises, huile d'olive extra vierge

16

Tartare di Tonno

Tartare de thon à queue jaune, échalotes, confit de tomates, endives, crostini

18

Ostriche (6/12)

Huîtres fraîches de la côte Nord

20 (6) / 38 (12)

PASTA

Cacio e Pepe

Spaghetti alla chitarra, pecorino romano, poivre noir

16

Agnolotti

Agnolotti farcis aux betteraves et à la ricotta, beurre fondu, asiago, réduction de balsamique blanc

18

Cavatelli

Cavatelli, ragù de queue de boeuf, parmesan

19

Spaghetti Pomodoro Tardivo Bio

Spaghetti aux tomates bio, basilic

20

Gnocchi di Luciano

Gnocchi au ragù bolognese (boeuf, veau, porc)

21

Garganelli

Pâtes aux oeufs en forme de tubes, 'nduja, speck, tomates cerises, parmesan, basilic

22

Francobolli

Pâtes farcies au rôti de boeuf, ricotta, parmesan, beurre, demi-glace

23

Calamarata

Pâtes en forme de calmars, espadon, noix de pin, raisins secs, olives, tomates, basilic

24

Risotto

Crevettes, zest de citron

27

PESCE

Rombo al Forno

Turbot rôti au four, herbes, ail, salade d'épeautre, confit de tomates cerises

25

Cacciucco alla Livornese

Crevettes entières, pétoncles, calmars, moules, tomates, basilic, ail, piment fort, croûtons

29

Merluzzo Nero

Pôle de morue noire, chapelure, romaine grillée, poivrons rôtis, anchois blancs marinés, salsa verde

31

S'il vous plaît avisez votre serveuse de toutes allergies avant de commander.
Nous demandons au groupes de placer leur commande en même temps afin d'améliorer le service.

Des pâtes sans gluten sont aussi disponible sur demande.
25\$ minimum nourriture par personne. (Vendredi et Samedi seulement)

Buonanotte Traiteur, service de traiteur maintenant disponible!

ANTIPASTI

Insalata Mista

Mixed salad, extra virgin olive oil, red wine vinegar
9

Insalata di Barbabietole

Cubed beets, hazelnuts, watercress and ricotta salad with raspberry vinaigrette
11

Polpette

Homemade meatballs, beef, veal, mortadella, tomato sauce, parmigiano
11

Arancini

Rice balls, green peas, mozzarella, tomato sauce
11

Rucola e Parmigiano

Rucola, parmigiano, extra virgin olive oil, balsamic vinegar
12

Calamari

Fried calamari, spicy mayonnaise
12

Braciola

Braised stuffed veal rolls, rosemary ham, mozzarella, tomato sauce
13

PIZZA

Margherita

Tomato, mozzarella
14

Patatona

Potatoes, guanciale, caramelized onions, mozzarella
15

Piadina

Prosciutto, rucola, mozzarella, balsamic reduction
17

'Nduja

Spicy sausage from Calabria, cherry tomatoes, rucola, caciocavallo
18

Capricciosa

Prosciutto cotto, mushrooms, tomato, mozzarella
19

Bufala

Tomato, mozzarella di bufala
21

Taleggio

Taleggio cheese, mozzarella, prosciutto crudo
22

Prosciutto e Giardiniera

Prosciutto di Parma (aged 24 months), homemade giardiniera
14

Capesante

Pan seared scallops with guanciale, creamy polenta
15

Tartare di Filet Mignon

Beef filet mignon tartar, lemon jam, rosemary, hazelnuts, arugula, crostini
16

Caprese

Mozzarella di Bufala, cherry tomatoes, extra virgin olive oil
16

Tartare di Tonno

Yellowfin tuna tartar, shallots, tomato confit, endives, crostini
18

Ostriche (6/12)

Fresh oysters from the East Coast
20 (6) / 38 (12)

PASTA

Cacio e Pepe

Spaghetti alla chitarra, pecorino romano, black pepper
16

Agnolotti

Beets and ricotta stuffed agnolotti, melted butter, asiago, white balsamic reduction
18

Cavatelli

Cavatelli, oxtail ragu, parmigiano
19

Spaghetti Pomodoro Tardivo Bio

Spaghetti with organic tomatoes, basil
20

Gnocchi di Luciano

Potato gnocchi bolognese ragu (beef, veal, pork)
21

Garganelli

Tube shaped egg pasta, 'nduja, speck, cherry tomatoes, parmigiano, basil
22

Francobolli

Roast beef stuffed pasta, ricotta, parmigiano, butter, demi glace
23

Calamarata

Calamari shaped pasta, swordfish, pine nuts, raisins, olives, tomato, basil
24

Risotto

Shrimps, lemon zest
27

CARNE

Pollo Fritto

Fried chicken breast, rapini 'nduja, sage, borlotti bean ragu
23

Tagliata di Manzo

Pan seared beef bavette, balsamic reduction, butternut squash purée, pickled onions, pancetta, parsley, croutons, grelot potatoes
27

Ossobucco alla Romana

Braised veal osso bucco, tomato, red wine, green peas, barley risotto with mushrooms, fried tomato
32

Filetto di Manzo

8 OZ. grilled Black Angus filet mignon, mixed mushrooms, demi glace, polenta fries
38

CONTORNI

Verdure alla Griglia

Grilled vegetables
8

Polenta

Polenta fries
8

Rapini al 'Nduja

Rapini sautéed with 'nduja
8

PESCE

Rombo al Forno

Oven roasted turbot, herbs, garlic, farro salad, cherry tomato confit
25

Cacciucco alla Livornese

Whole shrimp, scallops, calamari, mussels, tomato, basil, garlic, chilli, croutons
29

Merluzzo Nero

Pan seared black cod, bread crumbs, grilled romaine, roasted peppers, marinated white anchovies, salsa verde
31

Please advise your waitress of any allergies before placing your order.
In order to ensure better service, we ask that groups place their order all at once.
Gluten free pasta is also available upon request.
25\$ minimum food purchase. (Friday & Saturday Only)
Buonanotte Traiteur, we now cater as well!