

Nos Hors-d'Oeuvre

| | |
|----------------------------------|----------|
| PROSCIUTTO ET MELON | \$ 10.25 |
| SAUMON FUMÉ | 12.50 |
| ANTIPASTO "CACCIATORE" | 10.25 |
| COCKTAIL DE CREVETTES | 13.25 |
| MOZZARELLA MARINARA | 10.25 |
| AUBERGINES ALLA PARMIGIANA | 9.75 |

Les Potages

| | |
|-------------------------------------|---------|
| TORTELLINI IN BRODO | \$ 7.75 |
| STRACCIATELLA ALLA ROMANA | 7.50 |
| STRACCIATELLA ALLA FIORENTINA | 8.00 |
| MINISTRONE AL PESTO | 7.25 |
| PASTA E FAGGIOLI | 10.25 |
| MOULLES ALLA MARINARA | 11.75 |

Nos Poissons et Fruits de Mer

| | |
|--|----------|
| CREVETTES À LA MARINARA Crevettes légèrement épicées dans une sauce au vin blanc relevées d'un soupçon d'ail et de tomates, servies sur un riz blanc léger | \$ 22.75 |
| CREVETTES À LA PROVENCALE Crevettes tendres et savoureuses, recouvertes d'une sauce au beurre, ail et citron | 22.75 |
| HOMARD FRADDIAVOLO Tendres morceaux de homard servis avec linguini, moules, palourdes, dans une sauce meridionale solennelle | 42.75 |
| HOMARD GRILLÉ Homard accompagné des épices du Chef, beurre à l'ail, flambé au cognac et servi avec du riz vialone | 40.75 |
| SOLE DE DOUVRES MUNIÈRE Filet de sole poêlé et nappé d'une sauce au beurre et citron | 43.75 |
| FILET DE ROUGET LUCULUS Filet délicieux, nappé d'une sauce aux champignons, crevettes, vin blanc, crème et estragon (jeudi et vendredi seulement) | / |
| ZUPPA DI PESCE ALLA POSITANO (Bouillabaisse) (jeudi et vendredi seulement) | / |

Nos Spécialités de Pâtes Alimentaires

| | |
|---|--------------|
| LASAGNA ALLA BOLOGNES Savoureux repas de pâtes minces et de viande hachée, sauce aux tomates "Bechamel", parmesan, (au gratin) | 15.50 |
| RAVIOLI A LA CRÈME Des ravioli dans une sauce crémeuse et délicieuse | 16.75 |
| RAVIOLI GRATINÉ Des ravioli servis au gratin | 16.75 |
| TAGLIOLINI ALLA GIGI L'AMOROSO Pâtes jambon, échalottes et champignons, enrobées d'une sauce à la crème, tomates et cognac | 16.75 |
| TORTELLINI ALLA CATERINA DEI MEDICI Un délice de pâtes farcies de veau, d'épinards et d'épices du Chef, dans un mélange crémeux de filets de tomates et de quatre fromages différents | 16.75 |
| FETTUCCINE ALFREDO Des nouilles enrobées d'une sauce raffinée à la crème double et au parmesan | 16.75 |
| FETTUCCINE ALL'AMALFITANA Nouilles servis dans une sauce aux tomates et vin blanc crevettes et palourdes | 21.75 |
| FETTUCCINE ALLA MATRICIANA Un fin mélange de saveurs; bacon, tomates, basilic, parmesan, piments forts, vin blanc agremente le goût particulier de nouilles servis selon les traditions | 16.75 |
| FETTUCCINE AL POMODORO Nouilles dans une sauce filets de tomates, ail et basilic | 15.50 |
| LINGUINE AL PESTO GENOVESE Nouilles succulentes rehaussées d'une sauce au mélange de basilic, ail, huile d'olives, pignole et parmesan | 16.75 |
| LINGUINE ALL MARINARA Des nouilles servis dans une sauce aux tomates et vin blanc avec: olives, câpres, anchois, ail et basilic | 16.75 |
| LINGUINE ALLA PESCATORE Toujours favorise de notre Chef. Plat de nouilles, marque par le fin délice d'une sauce aux tomates et vin blanc avec homard, crevettes moules, palourdes et ail | 34.00 |
| SPAGHETTI AGLIO E OLIO Un met original saute a l'ail et a l'huile d'olives | 15.50 |
| SPAGHETTI ALLA MATRICIANA Un succulent mélange de saveurs; bacon, tomates, basilic, parmesan, piments forts et vin blanc | 16.75 |
| SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA Le délice des anciennes traditions napolitaines, contenant des ingrédients savoureux, des tomates de St-Marzano, et les épices de la région | 15.50 |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE Met appétissant et délicat grâce a la saveur et a la fraîcheur des palourdes, servis avec sauce rouge ou blanche | 20.75 |
| PENNINE ALL'ARRABIATA Pâtes très épicées, mais satisfaisantes | 16.75 |
| PENNINE ALLA ROMANOFF Pâtes servis dans une sauce rehaussée de crème, vodka et poivre noir | 18.25 |

Les Viandes

| | |
|---|-------|
| PICCATA AL LIMONE Tendre escalope de veau poêlée, déglacée dans une sauce au beurre et citron | 22.00 |
| PICCATA ALLA MARSALA Escalope de veau sautée avec champignons, demi-glace et flambée au fameux Marsala | 22.00 |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Fines escalopes de veau, accompagnées d'une mince tranche de jambon au sauge, avec une délicieuse sauce au vin blanc et champignons | 22.00 |
| BOCCONCINI DEL CACCIATORE Escalope de veau farcie de champignons, mozzarella, épinards et déglacée au vin blanc et flambée au cognac | 22.00 |
| SCALOPPINE DU CHEF Tendre escalope de veau poêlée et recouverte d'une tranche d'aubergine avec sauce pizzaiola, mozzarella et gratinée | 22.00 |
| SCALOPPINE PIZZAIOLA Escalope rehaussée de sauce aux tomates, ail, basilic et vin blanc | 22.00 |
| SCALOPPINE PAVAROTTI Escalope de veau tendre dans une préparation de champignons, crème et cognac. "(y goûter c'est l'apprécier)" | 22.00 |
| PAILLARD GRILLÉ Escalope de veau grillée, très légère, la favorite des gens à la diète ou pour l'estomac le plus délicat | 23.00 |
| ESCALOPPE ALLA MILANESE Fine escalope panée, poêlée au beurre et au citron | 22.00 |
| ESCALOPPE ALLA PARMIGIANA Escalope panée, poêlée et recouverte d'une sauce aux tomates, mozzarella, gratinée et cuite au four | 22.00 |
| CAILLES GRILLÉS AU ROMARIN Une recette tout à fait spéciale, servies avec une sauce des plus appétissantes. Un vrai délice | 22.00 |
| FILET MIGNON MUSICIEN Tendre et succulent filet poêle, déglacé au vin rouge avec champignons demi-glacés et cognac | 30.25 |
| FILET MIGNON COSA NOSTRA Tendre filet poêle et nappé de piments doux pilés, ail, olives, câpres, anchois et oregano. Pour le palais avertis | 30.25 |
| ENTRECÔTE AU POIVRE Un bifteck tendre au poivre, demi-glace, crème sûre et cognac | 27.75 |
| ENTRECÔTE PIZZAIOLA Bifteck délicieux et tendre, préparation tomates, ail, basilic et vin blanc | 27.75 |
| LÉGUMES ET SALADES | |
| CHAMPIGNONS SAUTÉS | 8.75 |
| ARTICHAUTS ALLA ROMANA (en saison) | 8.75 |
| ÉPINARDS SAUTÉS À L'AIL | 7.50 |
| SALADE DE FANTAISIE | 7.75 |
| SALADE DE CRESSON | 9.50 |
| SALADE D'ENDIVES | 9.50 |
| SALADE DE RUGHETTA (en saison) | 13.50 |
| SALADE CÉSAR (pour 2 ou plus) | 13.50 |

Nos Desserts

| | |
|--------------------------------|------|
| FRUITS FRAIS DE SAISON | 6.75 |
| FROMAGES ASSORTIS | 9.00 |
| GATEAU MARIA | 5.00 |
| ZUPPA INGLESE | 5.00 |
| SPUMONE AU GRAND MARNIER | 5.00 |
| TARTUFO DU CHEF | 6.00 |
| CANNOLI ALLA SICILIANA | / |
| CRÈME CARAMEL | 5.00 |
| CAFÉ FILTRE | 2.75 |
| CAPPUCCINO | 4.00 |
| ESPRESSO | 3.50 |
| CAFÉ ESPAGNOL | 9.75 |