

Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma, fruit en saison,
parmigiano Reggiano/Prosciutto di
Parma, seasonal fruit, parmigiano
reggiano

CA\$26



Antipasto Misto Muscadin

Assortiment d'entrées italien classiques:
calamars frits, crevette grillée, légumes
grillés, mozzarella caprese, prosciutto et
soppressata/Assortment of classic
Italian appetizers: fried calamari, grilled
shrimp, grilled vegetables, mozzarina
caprese, prosciutto and soppressata

CA\$32



Lumache alla Piemontese

Escargots, sauce crémeuse à l'ail et vin
blanc/Snails in creamy white wine and
garlic sauce

CA\$15



Polpette della Nonna

Boulettes de veau faites maison, sauce
tomate, copeaux de Parmigiano
Reggiano/Homemade veal meatballs,
tomato sauce, Parmigiano Reggiano
shavings

CA\$18

Funghi di Bosco

Pleurotes dans une riche sauce à la
crème et à l'ail, flambées au
cognac/Pearl oyster mushrooms in a
rich cream and garlic sauce, flambéed
with cognac

CA\$21



Calamari Fritti

Calmars frits servis avec notre sauce
épicée "arrabbiata"/Fried calamari
served with our spicy "arrabbiata" sauce

CA\$29



Burrata con Pomodorini

Fromage burrata frais, tomates cerises
et huile d'olive aromatisé au basilic,
servi avec pain crostini/Fresh burrata
cheese, cherry tomatoes, and basil-
infused olive oil, served with crostini

CA\$25



Insalate

Insalata Mista

Salade verte mixte avec vinaigrette
maison/Mixed green salad with house
vinaigrette

CA\$10



Insalata Cesare

Salade romaine, croutons maison,
vinaigrette crémeuse à l'ail et anchois,
copeaux de Parmigiano
Reggiano/Romaine lettuce, homemade
croutons, creamy garlic and anchovy
dressing, Parmigiano Reggiano shavings

CA\$15



Panzanella

Tomates « cœur de bœuf », concombre,
olives noir siciliens, oignon rouge,

basilic, croûtons/“Cuor di bue”
beefsteak tomatoes, cucumber, Sicilian
black olives, red onion, basil, croutons

CA\$14



Zuppa

Stracciatella

Bouillon maison, oeuf fouetté,
parmigiano râpé/Homemade bouillon,
whisked egg, grated parmigiano.

CA\$10



Minestrone

Soupe classique italienne aux
légumes/Classic Italian vegetable soup

CA\$12



Tortellini in Brodo

Tortellini farcis au veau, bouillon
maison, parmigiano râpé et persil
frais/Veal-stuffed tortellini, homemade
bouillon, grated parmigiano and fresh
parsley

CA\$13

Pasta

Spaghetti con Pistacchi e Burrata

Spaghetti sauté avec pesto de pistache et basilic, garni de burrata frais/Spaghetti sautéed in pistacchio and basil pesto, topped with fresh burrata

CA\$42



Tagliatelle ai Castagne e Porcini

Tagliatelles aux œufs dans une sauce au vin blanc, huile d'olive et ail, sautées avec cèpes et garnies de châtaignes rôties/Egg noodle Tagliatelle in a white wine, olive oil and garlic sauce, sauteed with Porcini mushrooms and topped with roasted chestnuts

CA\$33



Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti sauté dans une sauce aux œufs et poivre noir avec guanciale

Tortellini Muscadin

Tortellini farcis à la viande, sauce rosée, pois vert et prosciutto/Meat-stuffed tortellini, rosé sauce, green peas, and prosciutto

CA\$32

Gnocchi al Pomodoro e Basilico

Gnocchi de ricotta fait maison, sauce au tomate et basilic/Homemade ricotta gnocchi, tomato and basil sauce

CA\$32



Pennine Romanoff

Pennine cuit dans une sauce rosée flambée au vodka et poivre noir

(porc)/Spaghetti sautéed in an egg and
black pepper sauce with guanciale
(pork)

CA\$29

concassé/Pennine cooked in a rosée
sauce flambéed with vodka and cracked
black pepper

CA\$28



Ravioli di Manzo Brasato

Raviolis de bœuf braisés, sauce au
beurre et sauge./Braised beef ravioli,
butter and sage sauce.

CA\$39

Risotto al Tartufo e Porcini

Riz carnaroli, cèpes, purée de truffe
noire, Parmigiano Reggiano/Carnaroli
rice, Porcini mushrooms, black truffle
purée, Parmigiano Reggiano

CA\$40



Carne

Servis avec pommes de terre et légumes Served with potatoes and vegetables

Vitello Moscardino

Escalopes de veau, sauce au vin blanc, crème, échalotes et champignons/Veal scaloppini, white wine, cream, shallot, and mushroom sauce

CA\$38

Piccata al Limone

Escalopes de veau cuit dans une sauce au vin blanc et citron/Veal scaloppini cooked in a white wine and lemon sauce

CA\$35

Vitello alla Siciliana

Escalope de veau garnie d'aubergine, mozzarella, tomate en tranches et napper de sauce pizzaiola/Veal scaloppini topped with eggplant, mozzarella, sliced tomato and pizzaiola sauce

CA\$38

Costoletta di Vitello alla Milanese

Côte de veau de lait à la milanese, servi avec salade roquette/Milk-fed veal chop Milanese, served with arugula salad

CA\$72

Bistecca di Manzo ai Due Pepe

Faux-filet poelé, sauce aux deux poivres et cognac/Seared boneless ribeye, cognac and two-peppercorn sauce

CA\$70

Filetto di Manzo alla Zingarelli

Filet mignon, sauce décadente au fromage gorgonzola et truffe/Filet mignon flambéed in a decadent gorgonzola and truffle sauce

CA\$78

Agnello alla Grigilia

Côtelettes d'agneau grillées, marinées à
la moutarde de Dijon et herbes
fraîches/Grilled lamb chops marinated
with fresh herbs and Dijon mustard

CA\$54

Frutti di Mare e Pesce

Linguine ai Frutti di Mare

Linguine aux fruits de mer dans une
sauce légèrement tomatoée/Seafood
linguine in a light tomato sauce

CA\$50



Gamberoni Provinciale

Crevettes tigrées noires sautées au vin
blanc, tomates fraîches et ail, servi avec
linguine/Black tiger shrimps sautéed in
white wine, fresh tomato, and garlic,
served with linguine

CA\$45

Linguine alle Vongole

Linguine au vin blanc, ail, échalotes
avec palourdes fraîches/Linguine
served in a white wine, garlic, shallot
sauce with fresh clams

CA\$32

Aragosta Reale

Queues de homard couvert avec
chapelure maison et beurre à l'ail, servi
avec linguine/Lobster tails topped with
homemade breadcrumbs and garlic
butter, served with linguine

CA\$72

Sogliola di Dover alla Mugnaia

Sole de Douvres poêlée au vin blanc,
beurre et citron, servi avec pommes de
terre et légumes/Dover sole seared in
white wine, butter, and lemon, served
with vegetables and potatoes

CA\$96

Pesce del Giorno

Poisson frais du jour, choix du
chef/Fresh fish of the day, chef's choice

Dolci

Cannoli Siciliani

Coquilles de pâte frites farcies avec
ricotta sucrée et chocolat noir/Fried
dough shells stuffed with sweet ricotta
and dark chocolate filling

CA\$10

Tiramisu

Dessert à base de fromage mascarpone,
biscuits doigt de dames, parfumé au
café et cacao/Coffee-flavored dessert
made with ladyfingers, mascarpone
cheese, and cocoa

CA\$12

Zeppole di San Giuseppe

Pâte à chou frite et farcie de ricotta
sucrée, chocolat noir et Nutella/Fried
chou pastry stuffed with sweet ricotta,
dark chocolate, and Nutella filling

Dolcetto al Cioccolato

Brownie sans gluten au chocolat
végétalien, noix de Grenoble, servi avec
crème glacée à la vanille/Gluten-free
vegan chocolate and walnut brownie
served with vanilla ice cream

CA\$12

CA\$10



Tartufo al Pistacchio

Truffe de crème glacée à la pistache
avec un centre de vanille et crème de
pistache/Pistachio flavored ice cream
truffle with a vanilla and pistachio
cream center

CA\$14

Crêpes Suzette (pour 2)

Crêpes cuites dans une sauce caramel,
orange et Grand Marnier, fraises et
crème glacée à la vanille/Crepes
cooked in a caramel, orange and Grand
Marnier sauce, strawberries, and vanilla
ice cream

CA\$28

Zabaiône (pour 2)

Sabayon (crèmeux de jaunes d'oeufs
sucré et fouetté), liqueur
Cremovo/Sabayon (creamy sweetened
whipped egg yolks), Cremovo liquor

CA\$25