



## Table d'Hôte du Midi

(\$ 15.95)

11:00 À 16:00

AU CHOIX SOUPE OU SALADE INCLUS

### Salade Orzo & Pois chiches rôtis

Orzo, pois chiches rôtis au four, épinards, huile d'olive, émulsion de balsamique, poivrons, concombre, tomates cerises, zestes & jus de citron

### Hamburger Végétarien

Boulette de légumes, tomates, oignons rouges, roquette, salade italienne, frites & mayonnaise maison épicée

### Hamburger Messina

Bœuf Angus AAA, oignons caramélisés, mayonnaise épicée, tomates fraîches, roquette, bacon fumé & cheddar vieilli. Servi avec salade italienne & frites maison

### Spaghetti senza Carne

Lentilles, crème vegan, poivrons rôtis, oignons rouges, zucchini

### Penne alla Gigi

Sauce rosée, champignons sautés, pancetta & échalotes

### Lasagna Montanara

Sauce rosée à la viande maison, gratinée au four

### Mac 'n' Cheese

Cheddar vieilli, parmesan & provolone, gratiné

### Pizza Primavera

Sauce tomate, poivrons, zucchini, tomates cerises, épinards, basilic & mozzarella

### Pizza Margarita

Sauce tomate, basilic frais, fleur de lait & mozzarella

### Pizza Popolare

Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons & mozzarella



## Antipasti

### Zuppa del Momento

Choix du chef

5

### Insalata Italiana

Salade mesclun, huile d'olive & vinaigre balsamique

6

### Insalata Caesar

Salade romaine, câpres, croûtons, bacon, sauce César citronnée & moutarde de Dijon

7

### Insalata Caesar: Version repas

Salade romaine, câpres, croûtons, bacon, sauce César citronnée & moutarde de Dijon  
Ajoutez une poitrine de poulet

16

### Patatine fritte

Pommes de terre fraîchement coupées, servies avec mayonnaise inspirée du chef

8

### Bruschetta della Casa

Tomates fraîches, échalotes françaises, basilic, ail frais du Québec, servie sur focaccia maison, émulsion de balsamique & copeaux de parmesan

10

### Poutine con Calvados

Pommes de terre fraîchement coupées, pommes caramélisées, garnie de fromage en grain & réduction de demi-glace & Calvados

12

### Focaccia Messina

Pesto de basilic, épinards, tomates séchées & mozzarella

13

### Tartaro di salmone fresco (4 oz.)

Saumon frais, citron, ciboulette, aneth, échalotes, mayonnaise épicée & salade italienne

15

### Calamari fritto

Calmars frits maison, Servis avec mayonnaise lime & poivre noir

16

### Burrata fraîche importée d'Italie (hors promotion)

Huile d'olive, tomates cerises & croûtons

17





## Fine Pizzas

FAITES À LA MAIN

AU CHOIX, PÂTE MINCE OU RÉGULIÈRE

SANS GLUTEN, EXTRA \$ 3.00

<b>Primavera</b>	16
Sauce tomate, poivrons, zucchini, tomates cerises, épinards, basilic & mozzarella	
<b>Margarita</b>	18
Sauce tomate, basilic frais, fleur de lait & mozzarella	
<b>Popolare</b>	19
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons & mozzarella	
<b>Quarto formaggio</b>	21
Sauce tomate, provolone, cheddar vieilli, fromage de chèvre & mozzarella	
<b>Bianca al Pollo</b>	22
Pesto de basilic maison, lanières de poulet grillé, tomates séchées, épinards & mozzarella	
<b>Di Carne</b>	23
Sauce tomate, chair de saucisses italiennes, capicollo vielli, pepperoni & mozzarella	

## Pastas Della Casa

PORTION BAMBINO, 12 ANS ET MOINS : \$ 10.00

<b>Penne Arrabiata</b>	16
Sauce tomate, ail & piments forts	
<b>Spaghetti senza Carne</b>	19
Lentilles, crème vegan, poivrons rôtis, oignons rouges, zucchini	
<b>Spaghetti Bolognaise</b>	18
Sauce tomate à la viande maison	
<b>Linguini Carbonara</b>	20
Sauce crème, parmesan, échalotes, vin blanc & pancetta	
<b>Penne alla Gigi</b>	21
Sauce rosée, champignons sautés, échalotes & pancetta	
<b>Lasagna Montanara</b>	24
Sauce rosée à la viande maison, gratinée au four	
<b>Cavatelli Anna-Maria</b>	25
Rapini, saucisses italiennes, huile d'olive, vin blanc & parmesan	
<b>Linguini Toscana</b>	26
Huile d'olive, asperges, tomates séchées, macchiato de sauce tomate, ail, vin blanc & bocconcini	
<b>Linguini Frutti di Mare</b>	29
Ail, échalotes, vin blanc, bisque de fruits de mer, crevettes, palourdes & pétoncles	



## À la Carte

OU EN FORMULE TABLE D'HÔTE, AJOUTEZ \$ 7.

INCLUS CHOIX DE SOUPE OU SALADE & DÉSSERT.

PRINCIPAUX

<b>Salade Orzo &amp; Pois chiches rôtis</b>	19
Orzo, pois chiches rôtis au four, épinards, huile d'olive, émulsion de balsamique, poivrons, concombre, tomates cerises zestes & jus de citron	
<b>Pizza del Stato</b>	22
Pesto de basilic, tomates cerises, huile de truffe, tomates séchées, burrata & basilic frais	
<b>Mac'n'cheese Fradiavolo</b>	23
Cheddar vieilli, parmesan, provolone, saucisses italiennes, gratiné au four	
<b>Burger Messina</b>	24
Burger black Angus servi sur pain brioché, gratiné au mozzarella, avec prosciutto grillé, mayonnaise épicée, oignons caramélisés, buratta, tomate, émincé de cornichons & roquette, servi avec frites de patates douces	
<b>Cavatelli con Ragù di Agnello</b>	28
Pâtes servies avec effiloché de ragoût d'agneau, demi glace & sauce pomodoro maison & tomates cerises	
<b>Tatare de Saumon 8 oz. &amp; frites</b>	29
Saumon frais, citron, ciboulette, aneth, échalotes, mayonnaise épicée & salade italienne	
<b>Risotto Champignons &amp; Canard effiloché</b>	30
Échalotes, copeaux de parmesan, huile de truffe & effiloché de canard	
<b>Salmone alla Griglia</b>	32
Pavé de saumon grillé, oignons rouges, câpres, herbes salées, tomates rôties, accompagné d'asperges grillées & riz sauvage	
<b>Bavette di Manzo alla Griglia (8 oz.)</b>	33
Bavette de bœuf grillée, sauce demi-glace, échalotes & Barolo, servie avec frites & légumes grillés	
<b>Filet Mignon au Brie fondant (8 oz.)</b>	39
Filet mignon farci au brie fondant, champignons, oignons caramélisés, sauce poivre & porto, servi avec légumes grillés	

TERZO

**Tiramisu della casa**  
(Notre secret le mieux gardé. Oui, toujours fait par la mère du propriétaire)

**Cannoli della casa**  
(Pâte roulée & frite, fourrée à la ricotta fraîche)



## Deserts

<b>Tiramisu della casa</b>	7
<b>Cannoli della casa</b>	9
<b>Fondant au chocolat</b>	10
<b>Crème brûlée maison</b>	10
<b>Pizza au Nutella &amp; ricotta</b>	11