

« Antipasti »

Prosciutto e Melone	10\$
<i>Prosciutto et Melon</i>	
Carpaccio di Manzo & Parmigiano	14\$
<i>Carpaccio de filet mignon de boeuf & parmesan</i>	
Gamberi a l'Aglio	14\$
<i>Crevettes à l'ail (5)</i>	
Salmone Affumicato	11\$
<i>Saumon fûmé</i>	
La Caprese di Mozzarella	10\$
<i>Tomate et mozzarella</i>	
Antipasto Puntino	14\$
<i>Antipasti maison</i>	
Lumache Amorosa	9\$
<i>Escargots sauce rosée au pernod & champignons</i>	
Lumache Amorosa o A l'aglio	9\$
<i>Escargots à l'ail gratiné</i>	
Salsiccia Cacciatore	10\$
<i>Saucisse Italiennes, sauce tomate, piments, oignons et champignons</i>	
Calamari Fritti	13\$
<i>Calmars frits</i>	
Arancini Siciliani	9\$
<i>Boules de risotto frites parfumées au safran, farcies de mozzarella, panées et servies avec sauce tomate</i>	
Conquillia Ai Frutti di Mare	12\$
<i>Coquille st-Jaques, (crevettes, pétoncles, crabe. velouté, crème 35%, mozzarella)</i>	
Gamberoni Cocktail	14\$
<i>Cocktail de crevettes avec sauce cocktail il Puntino</i>	
Tartine Di Grancchio	11\$
<i>Galette de Crabe, Epices, Frites avec Sauce Puntino</i>	
Polenta e Funghi	8\$
<i>Polenta grillée avec champignons sautés gratinés</i>	

« Les Potages »

Minestrone alla Genovese	6\$
<i>Soupe aux légumes</i>	
Stracciatella alla Romana	6\$
<i>Bouillon de poulet avec œufs et fromage parmesan</i>	
Tortellini in Brodo	6\$
<i>Bouillon de poulet avec tortellini</i>	
Bisque de Crevette au Parfums de Cognac	9\$
<i>Potage crème aux crevettes et Cognac</i>	

« Les Salades »

Insalata Mista	5\$
<i>Salade mixte Italienne</i>	
Insalata Puntino	7\$
<i>Salade mixte avec tomates, oignons & olives</i>	
Insalata Cesare	7\$
<i>Salade César</i>	
Insalata Rugetta e Parmigino	8\$
<i>Salade de roquette et Parmesan au balsamique</i>	

« Les Pâtes »

Spaghetti Aglio & Olio	14\$
Spaghetti à l'huile d'olive et ail	
Spaghetti Bolognese	14\$
Spaghetti sauce à la viande	
Pennine Arrabbiata	14\$
Penne sauce tomate épicée et ail	
Pennine Romanoff	16\$
Penne sauce rosée, vodka, poivre noir et échalotes	
Linguini a le Vongole	18\$
Linguine sauce tomate, ail & palourdes	
Linguine al Pesto Gonovese Casalingo	16\$
Linguine, huile d'olive, pesto basilic, noix de pin et parmesan	
Linguine al Salmone e Caviale	18\$
Linguine crème, échalotes, saumon fumé et caviar de lompe	
Tortellini a la Gigi	16\$
Tortellini sauce rosée, champignons et pancetta	
Gnocchi Napolitane	16\$
Gnocchi sauce tomate & basilic	
Gnocchi al Gorgonzola e Panna	18\$
Gnocchi, crème, échalotes, gorgonzola et beurre	

« Le Pasta Di Casa Al Forno »

(Nos Pates Au Four Sont Fai Maison Sans OGM ou Agent de Conservation Selon les Traditions Italienne)

Lasagne Bolognese	15\$
Lasagne maison au four, viande de veau de lait, parmesan, mozzarella	
Cannelloni al Forno	15\$
Cannelloni farci au veau de lait gratiné	
Manicotti Fiorentina	16\$
Manicotti farci aux Epinards & Trois Fromage	

***** Pour Les Pates Au Four Prévoir 10 Min*****

« Gli Risotti »

(Nous Utilisons Que du Riz Original Italien, Vialone, Nanno ou Carnaroli)

Risotto alla Basanesse	19\$
Risotto, Huile D'olive, Echalottes, Asperge, Parmesan et Beurre	
Risotto alla Milanese	19\$
Risotto, Huile D'Olive, Échalotes, Ail, Safran DOP De L'Aquila Italie, Parmesan et Beurre	
Risotto ai Porcini e Tartuffo	22\$
Risotto, Huile D'Olive, Échalotes, Ail, Porcini, Huile de Truffe Blanche, Parmesan et Beurre	
Risotto ai Frutti di Mare	27\$
Risotto, Huile D'olive, Sauce Tomates, Moules, Palourdes, Crevettes, Pétoncles, Crabe, Calamars et Beurre	

« Le Veau »

Scaloppine di Vitello al Marsala	21\$
<i>Escalope de Veau Sauce au Vin Marsala, Champignons & Demi Glace</i>	
Scaloppine di Vitello Boscaiola	21\$
<i>Escalope de Veau Sauce Demi -Glace, Mélange de Champignons, Crème</i>	
Scaloppine di Vitello al Limone	21\$
<i>Escalope de Veau Sauce au Citron & Vin Blanc</i>	
Scaloppine di Vitello Parmigiana	21\$
<i>Escalope de Veau Pannée Sauce Tomate & Fromage Gratiné</i>	
Saltimbocca alla Romana	22\$
<i>Escalope de Veau, Proscuito, Sauge, Vin Blanc, Demi-Glace, Beurre</i>	
Scaloppine au Champignons Porcini e Tartuffo	23\$
<i>Escalope de Veau Sauce aux Champignons Porcini, Huile de Truffe Banche, Vin Blanc & Crème</i>	
Scaloppine di Vitello Gorgonzola	22\$
<i>Escalope de Veau Sauce Demi-Glace, Gorgonzola, Crème, Echalotte, Beurre</i>	

« Viande Rouge »

Filetto di Manzo al Porto & Funghi	32\$
<i>Filet mignon sauce aux porto & champignons</i>	
Filetto di Manzo al Pepe	32\$
<i>Filet mignon sauce au poivre, cognac & demi-glace</i>	
Filetto di Manzo Capra	32\$
<i>Filet mignon sauce au fromage de chèvre</i>	
Terra & Mare	40\$
<i>< Surf & Turf > Filet Mignon 6oz et Scampis Provençales Iceland (3)</i>	

« Les Poissons et Fruits de Mer »

Filetto di Doré con Mandole	22\$
<i>Filet de doré amandine</i>	
Filetto di Salmone a la Griglia	20\$
<i>Filet de saumon grillé</i>	
Gamberi Fradiavola	22\$
<i>Crevettes sauce tomate piquante, ail & vin blanc</i>	
Gamberi Amorosa	22\$
<i>Crevettes sauce rosée au pernod avec champignons et échalotes</i>	
Gamberi a l'aglio	22\$
<i>Crevettes sautées à l'ail</i>	
Portata dei 7 Mari Puntino	37\$
<i>Assiette du pêcheur, moules, palourdes, scampis, crevettes, pétoncles, filet de poisson et escargots</i>	
Langoustine alla Provinciale	39\$
<i>Scampis a la Provençales</i>	

« Les Desserts »

Gâteau Maison.....	6\$
Panna Cotta Puntino	6\$
Cassata	6\$
Tartufo	6\$
Tiramisu Puntino	6\$
Volcano Al Cioccolato.....7\$...Grappa Gianduia.....	12\$
<i>Prévoir 10 à 15 minutes</i>	
Selezione dei Formaggi e Frutta	12\$
<i>Sélection de fromages et fruits</i>	

Menu Traiteur Plats Prépare
Il Puntino Chez Vous et tous les Jours !

Pates

	Petit (3-4 per)	Familiale (6-8per)
Lasagne Bolognese Traditionnelle (Viande)	22\$	33\$
Lasagne Quattro Formaggi (Sauce Rose, Mascarpone, Parmesan, Mozzarella, Ricotta)	24\$	35\$
Lasagne au Fruit de Mers (Sauce Blanche) (Velouté aux Fruits de Mers, Crevettes, Pétoncles, Goberge, Parmesan, Mozzarella)	28\$	39\$
Cannelloni & Sauce Tomate Puntino (6 mcx & 500ml Sauce)	18\$	
	(12 mcx & 1 L Sauce) 28\$	
Manicotti & Sauce Tomate Puntino (6 mcx & 500ml Sauce)	20\$	
	(12 mcx & 1 L Sauce) 30\$	

Les Sauce Puntino

Sauce Tomate Puntino	1L	10\$
Sauce Bolognese Il Puntino	1L	11\$
Sauce Alfredo	1L	12\$
Sauce Champignon Exotique et Truffes	500ml	11\$
Sauce Porto et Romarin	500ml	10\$
Sauce au 5 Poivre et Cognac	500ml	11\$

Les Fruits de Mers Puntino Prêt à Cuire

Huitres Rockefeller (6)	15\$	
Coquille St-Jacques	Petite 4 `` 5\$	Large 6`` 8\$