

\$34

**RISOTTO CON POLLO, PISELLI E ZAFFERANO**

Risotto aux pois verts, au safran et au poulet

\$34

**SPAGHETTI BOLOGNAISE**

Sauce à la viande de veau

\$27.50

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE**

Joue de porc, fromage pecorino romano et œufs

\$27.50

**GNOCCHI MONTANARA**

Sauce à la viande, crème et fromage Fontina

\$27.50

**LINGUINE ALLE VONGOLE FRESCHE**

Palourdes fraîches, sauce tomate légère

\$29

**PENNE CON NDUJA E BURRATA**

Saucisse de Calabre garnie de Burrata fraîche d'Italie

\$29

**TAGLIOLINI AL RAGÙ D'AGNELLO Sauce à la viande d'agneau Signature**

\$29

**LINGUINE AL INCHIOSTRO DI SEPIE, GAMBERI CAPESANTE E ZAFFERANO**

Pâtes à l'encre de seiche avec pétoncles, crevettes et safran

\$35

**GAMBERI FRA'DIAVOLO**

10 \$Crevettes flambées au cognac et à la sauce tomate épicée, servies avec des pâtes

\$47

**LINGUINE ALLA PESCATORA**

Homard, coquilles Saint-Jacques, crevettes, moules et palourdes

\$70

VEGETARIANO

**MELANZANE ALLA SICILIANA**

Aubergines farcies à la ricotta et cuites au four

\$28.50

**LINGUINE ALL'ORTOLANA**

Pâtes aux légumes de saison, sauce tomate et ail

\$28

VITELLO DI LATTE DEL QUEBEC

**PICCATA AL LIMONE**

Sauce au citron, vin blanc Sauce au citron, vin blanc

\$39

**COTOLETTA ALLA MILANESE**

Veau pané servi avec une salade de roquette et de tomates

\$41

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

Veau au prosciutto et à la sauge

\$41

**SCALOPPINE CON CREMA DI TARTUFO E PORCINI**

Crème de truffes et de cèpes

\$43

**OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE**

Jarret de veau avec risotto milanais

\$47

CARNE

**FILETTO DI MANZO**

Filet Mignon grillé 9oz. Swift 1855, AAA

\$60

**FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO DI 20 ANNI**

Filet Mignon certifié 9 oz. Swift 1855, AAA Filet Mignon, grillé et servi avec du vinaigre balsamique de 20 ans d'âge à la table

\$70

FORMAGGI

**FORMAGGI D'ITALIA**

5 types de fromages italiens

\$19.50

(i t) (h t)

Réalisation : Via Masi Productions