



Entrée

-Lumache Boscaiola

23\$

(Escargots dans une sauce au vin blanc et champignons pleurote, légèrement tomaté / Snails in a white wine-oyster mushroom sauce, light tomato base),

-Speck Bellamore

21\$

(Sanglier fumé servi sur un lit de salade roquette / Smoked boar served on a bed of arugala)

-Salsicce, Pepperoni, e Funghi in Padella

23\$

(Saucisse, champignons, et poivrons sautés à l'ail et l'huile / Sausage, mushrooms, and peppers stir-fried in oil and garlic)

-Gamberetti & Calamari ai fichi

25\$

(Crevettes et Calamars dans une sauce au calvados et fig séchée / Shrimps and calamari in a calvados sauce with dry figs)

-Insalata Cesare

14\$

(Salade César / Caesar salad)

-Insalata Italiano

11\$

(Salade du jardin dans notre vinaigrette de maison / Garden salad in our house dressing)



*Our chef prepares daily specialties that will be presented at your table.

*Notre chef prépare des spécialités quotidiennes qui seront présentées à votre table.

Plats Principaux



-Linguine Bellamore

37\$

(Linguine aux fruits de mer et champignon, dans une sauce vin blanc / Linguine in a white wine sauce with mushrooms and assorted seafood)

-Tortellini Bongustaio

31\$

(Tortellini dans une sauce crémeuses aux safran avec des morceaux de pancetta/ Tortellini in a creamy safran sauce with pancetta)

-Risotto ai Porcini

30\$

(Risotto au vin blanc avec champignon porcini / Risotto with porcini mushrooms)

-Scallopini Bellamore

45\$

(Escalope de veau dans une sauce au vin blanc et tomate, garnie de crevette matane et champignons, / Veal scallopini in a white wine and tomato sauce, topped with baby shrimps and mushrooms)

-Scallopini Riviera

45\$

(Escalope de veau dans une sauce crémeuse au brandy, garnie de pétoncles et champignons/ Veal scallopini in a creamy brandy sauce topped with scallops and mushrooms)

-Filet di Manzo al Tre Peppe AAA

58\$

(Filet mignon garnie d'une sauce aux 3 poivres / Filet mignon topped with a three pepper sauce)

-Filet di Manzo ai Mirtillo AAA

58\$

(Filet mignon servie dans une sauce au bluets et calvados / Filet mignon served in a blueberry and calvados sauce)

-Cacciucco

50\$

(Fruit mer et poissons frais assortie, dans un sauce tomates/ Assorted seafood and fish in a tomato based sauce)

-Gamberoni Gigante Provencial

48\$

(Crevettes géant dans une sauce a l'ail servie avec risotto / Giant shrimps in a garlic sauce served with risotto)



*Our chef prepares daily specialties that will be presented at your table.

*Notre chef prépare des spécialités quotidiennes qui seront présentées à votre table.

Desserts

Tiramisu

Gâteau au chocolat et Ricotta

Crème Caramel

Crème Brulée

Zuppa Inglese

10\$



*Our chef prepares daily specialties that will be presented at your table.

*Notre chef prépare des spécialités quotidiennes qui seront présentées à votre table.