



Menu

Portovino LAVAL

1160 Boul le Corbusier, Laval, QC H7N 6J5, Canada | (450) 687-0101

Most Ordered

Margarita Pizza

CA\$23.00

Mozzarella, tomates savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan, et sauce à pizza. /
Mozzarella, savoura tomatoes, fresh basil, olive oil, parmesan, and pizza sauce.

Insalata cesare

CA\$12.00

Laitue romaine, croûtons, et parmesan avec vinaigrette César classique. / Romaine lettuce,
croutons, and parmesan cheese with classic caesar dressing.

Peperonata Pizza

CA\$25.00

Mozzarella, pepperoni milanese, et sauce à pizza. / Mozzarella, pepperoni milanese, and pizza
sauce.

Calamari Fritti

CA\$26.00

Calamars croustillants servis Avec sauce arrabbiata, mayo aux fines herbes et citron. / Crispy
squids served with arrabbiata sauce, mayo with herbs, and lemon.

Pâtes linguine alla carbonara / Linguine Alla Carbonara Pasta

CA\$34.00

Pancetta, basilic, et persil frais, ouf, échalotes, crème, vin blanc, et parmesan. / Pancetta,
basil, and fresh parsley, egg, shallots, cream, white wine, and parmesan cheese.

Pâtes tortellini rosé / Rose Tortellini Pasta

CA\$28.00

Sauce tomate, crème, beurre, et parmesan. / Tomato sauce, cream, butter, and parmesan cheese.

Pâtes gnocchi alla gorgonzola / Gnocchi Alla Gorgonzola Pasta

CA\$32.00

Fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, ail, ciboulette, et parmesan. Le tout flambé au
brandy. / Gorgonzola cheese, cream, shallots, garlic, chives, and parmesan cheese. All flambeed
with brandy.

Menu Portovino LAVAL

Pâtes spaghetti alla bolognese / Spaghetti Alla Bolognese Pasta

CA\$28.00

Sauce à la viande italienne traditionnelle. / Traditional italian meat sauce.

Pizza prosciutto di parma e rucola

CA\$29.00

Sauce à pizza, fromage mozzarella, di bufala maison, roquettes, arrosées d'un mélange d'huile d'olive et de sel de mer, garnies de minces tranches de prosciutto de parma. / Pizza sauce, mozzarella cheese, homemade di bufala, arugula, drizzled with a mixture of olive oil and sea salt, topped with thin slices of parma prosciutto.

Velours rouge / Red Velvet

CA\$12.00

Glaçage au fromage à la crème, mascarpone, gousse de vanille et noix de coco grillés. / Cream cheese, mascarpone, vanilla bean and toasted coconut frosting.

A Côtés/Sides

Legumi

CA\$9.00

Légumes saisonniers sautés. / Sautéed seasonal vegetables.

Patate Fritte E Parmesan

CA\$8.00

Frites maison croustillantes, parmesan et épices à steak. / Crispy homemade french fries, parmesan and steak spices.

Funghi Del Bosco

CA\$12.00

Champignons shiitakes, pleurotes et de Paris, poivre vert de Madagascar, échalotes françaises et fines herbes, arrosés de vinaigre balsamique et huile de truffe. / Shiitake, oyster and button mushrooms, Madagascar peppercorns, French shallots and fine herbs. Drizzled with balsamic glaze and truffle oil.

Polpete Di Portovino

CA\$14.00

Trois boulettes de viandes cuites lentement dans une sauce tomate et fines herbes, garnies de parmesan et basilic frais. / Three meatballs slow-cooked in tomato sauce and fine herbs, garnished with parmesan and fresh basil.

Spinachi

CA\$9.00

Épinards sautés à l'ail et huile d'olive, rehaussés de citron et d'origan. / Sautéed spinach with garlic, olive oil, finished with lemon and oregano.

Menu Portovino LAVAL

Patate Yukon Gold Pure

CA\$8.00

Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti./ Yukon Gold roasted garlic mashed potatoes

Entrées / Appetizers

Calamari Fritti

CA\$26.00

Calamars croustillants servis Avec sauce arrabbiata, mayo aux fines herbes et citron. / Crispy squids served with arrabbiata sauce, mayo with herbs, and lemon.

Arancini con zafferano e bocconcini

CA\$23.00

Boules de risotto frites parfumées au safran, farcies de bocconcini frais, et enrobées de panko. Servis avec sauce marinara, et coulis de poivrons rouges rôtis. / Saffron-flavored fried risotto balls, stuffed with fresh bocconcini, and coated with panko. Served with marinara sauce, and roasted red pepper coulis.

Pane di aglio

CA\$10.00

Pain grillé avec beurre à l'ail. Avec mozzarella fondu. / Toast with garlic butter. With melted mozzarella.

Tartaro di tonno (Entrée / Appetizer)

CA\$25.00

Thon rouge à queue jaune, oignons,avoat, coriandre fraîches, câpres et sauce portovino épicée. / Bluefin tuna with yellow tail, onions, oats, fresh coriander, capers and spicy portovino sauce.

Salsiccia sulla griglia

CA\$18.00

Saucisse italienne grillée, sauce tomate, poivrons rouges, champignons, échalotes, ail, basilic frais. / Grilled Italian sausage, tomato sauce, red peppers, mushrooms, shallots, garlic, fresh basil.

Melazane parmigiana

CA\$22.00

Aubergine panée, pesto de basilic, sauce tomate et fromage provolone, servie avec sauce béchamel. / Breaded eggplant, basil pesto, tomato sauce and provolone cheese, served with béchamel sauce.

Brie Fondant (miel et porto)

CA\$27.00

Brie fondant enrobée de miel, noix de grenoble et arrosé de porto et onions caramalizer. servi avec crouton a l'ail

Menu Portovino LAVAL

Lumache Perno

CA\$20.00

Escargots, ail, confit de tomates raisins, échalotes, poivrons, origan frais et crème, flambé au pernod et servi avec pate feuilletée.

Tartaro di manzo portovino (Entrée / Appetizer)

CA\$28.00

Finely chopped raw beef, typically includes capers, shallots, egg yolk, Parmesan, and a portovino tartare sauce, garnished with arugula leaves.

Tartaro di salmone (Entrée / Appetizer)

CA\$26.00

Saumon de l'atlantique, mangue, graines de sésame, coriande fraîche, avocat, oignons rouges, câpres, et sriracha servi avec sauce ponzu. / Atlantic salmon, mango, sesame seeds, fresh coriander, avocado, red onions, capers, and sriracha served with ponzu sauce.

Salade / Salad

Insalata cesare

CA\$12.00

Laitue romaine, croûtons, et parmesan avec vinaigrette César classique. / Romaine lettuce, croutons, and parmesan cheese with classic caesar dressing.

Insalata della casa

CA\$10.00

Laitue mesclun, tomates cerises, vinaigrette balsamique maison et copeaux de parmesan, arrosée d'une réduction balsamique. / Mesclun lettuce, cherry tomatoes, homemade balsamic vinaigrette and parmesan shavings, drizzled with a balsamic reduction.

Insalata di rucola

CA\$10.00

Salade de jeunes roquette, vinaigrette au framboises et balsamique blanc, copeaux de parmesan et tomates cerises, arrosée d'une réduction balsamique. / Young arugula salad with raspberry and white balsamic vinaigrette, parmesan shavings and cherry tomatoes, drizzled with a balsamic reduction.

Pâtes / Pastas

Pâtes linguine alla carbonara / Linguine Alla Carbonara Pasta

CA\$34.00

Pancetta, basilic, et persil frais, œuf, échalotes, crème, vin blanc, et parmesan. / Pancetta, basil, and fresh parsley, egg, shallots, cream, white wine, and parmesan cheese.

Pâtes gnocchi alla gorgonzola / Gnocchi Alla Gorgonzola Pasta

CA\$32.00

Fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, ail, ciboulette, et parmesan. Le tout flambé au brandy. / Gorgonzola cheese, cream, shallots, garlic, chives, and parmesan cheese. All flambéed with brandy.

Menu Portovino LAVAL

Pâtes spaghetti alla bolognese / Spaghetti Alla Bolognese Pasta

CA\$28.00

Sauce à la viande italienne traditionnelle. / Traditional italian meat sauce.

Pâtes fettuccine alfredo / Fettuccine Alfredo Pasta

CA\$26.00

Crème, beurre, ail, échalotes français et parmesan. / Cream, butter, garlic, french shallots & parmesan.

Pâtes spaghetti napolitana / Spaghetti Napolitana Pasta

CA\$25.00

Sauce tomate avec basilic frais. / Tomato sauce with fresh basil.

Pâtes tortellini rosé / Rose Tortellini Pasta

CA\$28.00

Sauce tomate, crème, beurre, et parmesan. / Tomato sauce, cream, butter, and parmesan cheese.

Pâtes penne con pollo, funghi, e pomodori secchi / Penne con Pollo, Funghi, e Pomodori Secchi

CA\$30.00

Poulet grillé, champignons de paris, shiitakes, pleurotes, et portobellos, échalotes françaises, ail, cognac, pesto de tomates séchées, persil, parmesan vielli, et crème. / Grilled chicken, paris mushrooms, shiitakes, oyster mushrooms, and portobellos, shallots, garlic, cognac, dried tomato pesto, parsley, aged parmesan, and cream.

Pâtes penne romanoff / Penne Romanoff Pasta

CA\$29.00

Sauce tomate, crème, poivre noir concassé, échalotes, basilic frais, et le tout flambé à la vodka. / Tomato sauce, cream, crushed black pepper, shallots, fresh basil, and all flambeed with vodka.

Pâtes Penne Arrabiata / Penne Arrabiata Pasta

CA\$29.00

Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais, et vin blanc. / Tomato sauce, hot peppers, shallots, garlic, fresh basil, and white wine.

Pâtes lasagna casalinga / Lasagna Casalinga

CA\$32.00

Lasagne composée de couches alternées d'épinards, saucisses italiennes émietées, ricotta, parmesan, sauce tomate et mozzarella fondue. / Alternate layers of pasta, spinach, italian sausage, ricotta, tomato sauce and melted mozzarella.

Manicotti farciti con formaggio ricotta e spinaci (Pâtes / Pasta)

CA\$29.00

Manicotti farcis aux épinards et à la ricotta. Nappés de sauce tomate à la crème, de mozzarella fondu, et de parmesan. / Manicotti stuffed with spinach and ricotta. Topped with creamed tomato sauce, melted mozzarella, and parmesan cheese.

Menu Portovino LAVAL

Pâtes cappellini aglio e olio / Cappellini Aglio e Olio Pasta

CA\$23.00

Huile d'olive, ail frais, et persil. / Olive oil, fresh garlic, and parsley.

Pâtes rigatoni primavera / Rigatoni Primavera Pasta

CA\$32.00

Mélange de brocolis, courgettes, aubergines, champignons, échalotes, épinards frais, ail, poivrons, le tout rôti au four, sauce tomate, et vin blanc. / Mix of broccoli, zucchini, eggplant, mushrooms, shallots, fresh spinach, garlic, peppers, roasted in the oven, tomato sauce, and white wine.

Rigatoni con salsiccia, pepperone e bocconcini (Pâtes / Pasta)

CA\$37.00

Saucisse italiennes, poivrons rôtis, épinards frais, fromage bocconcini, et sauce rosée. / Italian sausages, roasted peppers, fresh spinach, bocconcini cheese, and rose sauce.

Tagliatelle ai quattro finghi e formaggio di capr (Pâtes / Pasta)

CA\$34.00

Champignons shiitakes, de paris, pleurotes, et portobellos, huile d'olive, émincé d'ail, tomates cerise semi-séchées, olives tagliaches, et thym friase. Le tout garni de fromage de chèvre et de zeste de citron. / Shiitake mushrooms, paris mushrooms, oyster mushrooms, and portobellos, olive oil, minced garlic, semi-dried cherry tomatoes, tagliachy olives, and thyme strawberry. All garnished with goat cheese and lemon zest.

Cappellini con pancetta, pomodori semi-secchi e formaggio di capra (Pâtes / Pasta)

CA\$36.00

Pancetta importée, tomates cerise semi-séchées, huile d'olive, ail, et échalotes. Le tout garni de fromage de chèvre et jeunes feuilles de roquette. / Imported pancetta, semi-dried cherry tomatoes, olive oil, garlic, and shallots. The whole topped with goat cheese and young leaves of arugula.

Pâtes penne alla gigi / Penne Alla Gigi Pasta

CA\$34.00

Pancetta, champignons de paris, échalotes, vin blanc, sauce rosé, et parmesan. / Pancetta, mushrooms, shallots, white wine, rose sauce, and parmesan cheese.

Tortellini con Pancetta, Pepe di Madagascar e Vodka (Pâtes / Pasta)

CA\$37.00

Tortellinis farci au fromage, pancetta, poivre vert, échalotes, crème, vodka, et parmesan. / tortellini stuffed with cheese, pancetta, green pepper, shallots, cream, vodka, and parmesan cheese.

Spaghetti con salsiccia e formaggio dimascarpone

CA\$38.00

Sauce tomate et crème, chaire de saucisse italienne, champignons, tomates cerises semi-séchées au soleil, basilic frais et parmesan, le tout garni de fromage mascarpone. / Tomato and cream sauce, Italian sausage meat, mushrooms, semi-sun-dried cherry tomatoes, fresh basil and parmesan, topped with mascarpone cheese.

Menu Portovino LAVAL

Pâtes linguine con gamberoni e gardeniera / Linguine con Gamberoni e Gardeniera **CA\$39.00**

Crevettes, poivrons rouges, et jaunes rôtis, aubergines, courgettes, tomates, huile d'olive, vin blanc, ail, pesto, et fines herbes. / Shrimp, roasted red peppers, yellow peppers, aubergines, zucchini, tomatoes, olive oil, white wine, garlic, pesto, and herbs.

Boulettes de viande / Meatballs **CA\$14.00**

Homemade meatballs typically served with a rich tomato sauce and a sprinkle of fresh herbs.

Ravioli con carne di brasato **CA\$38.00**

Raviolis géants farcis de bouf dans une sauce crème et pancetta, échalotes francaises, pesto de tomates séchés, persil, ail et parmesan. / Giant ravioli stuffed with beef in a cream and pancetta sauce, French shallots, sundried tomato pesto, parsley, garlic and parmesan.

Tartares Repas / Meal Tartares

Tartaro di manzo portovino repas **CA\$41.00**

Angus beef tartare mixed with pine nuts, small pickles, capers, French shallots, egg yolk, parmesan, and Portovino tartare sauce, garnished with arugula leaves.

Tartaro di tonno repas **CA\$38.00**

Thon rouge à queue jaune, oignons rouges, avocat, coriandre, câpres et sauce portovino épicée. / Yellowtail tuna, red onions, avocado, coriander, capers and spicy portovino sauce.

Tartaro di salmone (repas / Meal) **CA\$39.00**

Saumon de l'atlantique, mangues, graines de sésame, coriandre, avocat, oignons rouges, câpres, et sriracha, servi avec sauce ponzu. / Atlantic salmon, mangoes, sesame seeds, coriander, avocado, red onions, capers, and sriracha, served with ponzu sauce

Viandes / Meat

Fileto di manzo (8oz) **CA\$65.00**

Filet mignon 8oz, 1855 black angus beef, arrosé d'une réduction demi-glace et porto. / Filet mignon 8oz, 1855 black angus beef, drizzled with a demi-glace reduction and port wine.

Entrcote di manzo (16oz) **CA\$67.00**

Entrecote grillée avec l'os, soupoudrée de nos épices à steak maison. / Grilled rib steak with the bone, sprinkled with our homemade steak spices.

Menu Portovino LAVAL

Bisteca di manzo new york (12oz)

CA\$67.00

Contre-filet 12oz surmonté de notre sauce aux champignons sauvages. / 12oz sirloin topped with our wild mushroom sauce.

Agnello alla griglia

CA\$72.00

Carré d'agneau enrobé de moutarde de dijon régulière et à l'ancienneromarin frais et sel kasher, arrosé d'une réduction demi-glace et porto. / Rack of lamb wrapped in regular dijon mustard with fresh old-fashioned rosemary and kosher salt, drizzled with a demi-glace reduction and port wine.

Pollo sulla griglia

CA\$49.00

Double poitrine de poulet nourri au grain du québec, grillée et arrosée d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan. / Double Quebec grain-fed chicken breast, grilled and drizzled with a mixture of olive oil, lemon juice and oregano.

Poisson / Fish

Gamberoni ai pepe pomodoro semi secchi

CA\$52.00

Quatre crevettes géantes black tiger, poivre vert, tomate cerises semi-séchées, crème et ciboulette, servies avec cappellini aglio e olio. / Four jumbo black tiger shrimp, green pepper, semi-dried cherry tomato, cream and chives, served with cappellini aglio e olio.

Gamberoni alla griglia

CA\$50.00

Quatre crevettes black tiger, grillées, arrosées d'un mélange d'huile d'olive, d'origan et citron, servies avec épinards sautés à l'ail. / Four black tiger shrimps, grilled, drizzled with a mixture of olive oil, oregano and lemon, served with garlic sautéed spinach.

Salmone alla griglia

CA\$39.00

Saumon frais de l'atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'origan. / Fresh grilled Atlantic salmon, drizzled with a mixture of olive oil, lemon juice, garlic and oregano.

Pesci di tonno

CA\$42.00

Thon rouge à queue jaune enrobé de graines de sésame, servi avec aioli wasabi, gingembre mariné et sauce ponzu épicée. / Sesame seed coated yellowtail tuna served with wasabi aioli, pickled ginger and spicy ponzu sauce.

Escalope de veau / Veal Cutlet

Scaloppine di vitello parmigiana

CA\$46.00

Escalope de veau panée avec sauce tomate, basilic, mozzarella fondue et parmesan. / Breaded veal escalope with tomato sauce, basil, melted mozzarella cheese and parmesan cheese.

Menu Portovino LAVAL

Pollo parmigiana

CA\$40.00

Poitrine de poulet panée avec sauce tomate, mozzarella fondue et parmesan. / Breaded chicken breast with tomato sauce, melted mozzarella cheese and parmesan cheese.

Scaloppine di vitello ai tre funghi e pepe di madagascar

CA\$46.00

Champignons de paris, shiitake et pleurotes, crème, réduction demi-glace, poivre vert de madagascar, romarin et ciboulette. / Button mushrooms, shiitake and oyster mushrooms, cream, demi-glace reduction, madagascar green pepper, rosemary and chives.

Scaloppine di vitello gamberoni

CA\$48.00

Crevettes, échalotes, avocat, crème, tomates cerises et anis. / Shrimps, shallots, avocado, cream, cherry tomatoes and aniseed.

Scaloppine di vitello gorgonzola

CA\$44.00

Gorgonzola, crème, échalotes, noix de pin, coulis de poivrons rouges rôtis. / Gorgonzola, cream, shallots, pine nuts, roasted red bell pepper coulis.

Risottos

Risotto ai frutti di mare

CA\$49.00

Risotto infusé au safran, crevettes, pétoncles, moules, calmars, palourdes, ail et fines herbes, le tout garni de croustilles de parmesan. / Risotto infused with saffron, shrimp, scallops, mussels, squid, clams, garlic and herbs, all topped with parmesan chips.

Risotto ai funghi

CA\$39.00

Risotto infusé au safran, champignons de paris, shiitakes, pleurotes, échalotes, fons de veau, fromage mascarpone et parmesan. / Risotto infused with saffron, mushrooms, shiitake, oyster mushrooms, shallots, veal fons, mascarpone cheese and parmesan.

Pizza

Pizza Trieste

CA\$28.00

Sauce à pizza, mozzarella, saucisses italiennes épicées, capicollo à l'ancienne, pepperoni, pancetta et parmesan. / Pizza sauce, mozzarella, spicy Italian sausages, old-fashioned capicollo, pepperoni, pancetta and parmesan.

Margarita Pizza

CA\$23.00

Mozzarella, tomates savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan, et sauce à pizza. / Mozzarella, savoura tomatoes, fresh basil, olive oil, parmesan, and pizza sauce.

Menu Portovino LAVAL

Peperonata Pizza

CA\$25.00

Mozzarella, pepperoni milanese, et sauce à pizza. / Mozzarella, pepperoni milanese, and pizza sauce.

Vegetariana Pizza

CA\$27.00

Légumes saisonniers au four, tomates, oignons rouges, olives kalamata, mozzarella, et sauce à pizza. Garni avec huile d'olive et parmesan. / Baked seasonal vegetables, tomatoes, red onions, kalamata olives, mozzarella, and pizza sauce. Garnished with olive oil and parmesan cheese.

Pizza peperonata e funghi

CA\$29.00

Sauce à pizza, ail, mozzarella, oignons caramélisés, champignons sautés, olives noires, bacon croustillant, pepperoni et parmesan. / Pizza sauce, garlic, mozzarella cheese, caramelized onions, sautéed mushrooms, black olives, crispy bacon, pepperoni and parmesan cheese.

Pizza Gamberoni

CA\$34.00

Mozzarella, ail, tomates séchée au soleil, olives Kalamata, oignons rouges, épinards frais, fromage feta grec émiéttée, origan frais et arrosé de sauce pizza.

Pizza prosciutto di parma e rucola

CA\$29.00

Sauce à pizza, fromage mozzarella, di bufala maison, roquettes, arrosées d'un mélange d'huile d'olive et de sel de mer, garnies de minces tranches de prosciutto de parma. / Pizza sauce, mozzarella cheese, homemade di bufala, arugula, drizzled with a mixture of olive oil and sea salt, topped with thin slices of parma prosciutto.

Pizza con buffalo mozzarella di capra

CA\$28.00

Sauce à pizza, mozzarella di bufala fait maison, épinards, saucisses italiennes émiéttées, basilic, fromage ricotta, huile d'olive et parmesan. / Pizza sauce, homemade mozzarella di bufala, spinach, crumbled Italian sausages, basil, ricotta cheese, olive oil and parmesan.

Moules / Mussels

Cozze pomodori secchi

CA\$33.00

Mussels sautéed with sun-dried tomatoes, typically includes garlic, white wine, and a hint of fresh herbs in a light tomato sauce.

Cozze ai duo formaggio

CA\$36.00

Crème échalotes ail noix de pin rôties ciboulette vin blanc parmesan et fromage gorgonzola.

Menu Portovino LAVAL

Cozze alla digione

CA\$35.00

Crème échalotes persil vin blanc moutarde de dijon régulière et à l'ancienne.

Cozze Salsicia

CA\$33.00

Saussices italienne, ail, vin blanc, tomates en dés, onions vert, basilic et parmesan.

Cozze alla marinara

CA\$35.00

Échalotes câpres ail basilic anchois sauce tomate et vin blanc.

Cozze portovino

CA\$35.00

Crème aneth poivre noir concassé échalotes ail et parmesan le tout flambé à la vodka.

Dessert

Tarte a la Lime / Keylime Pie

CA\$12.00

Graham cracker crust filled with a zesty lime custard, typically topped with whipped cream and lime zest.

Velours rouge / Red Velvet

CA\$12.00

Glaçage au fromage à la crème, mascarpone, gousse de vanille et noix de coco grillés. / Cream cheese, mascarpone, vanilla bean and toasted coconut frosting.

Gâteau au chocolat / Chocolate Cake

CA\$12.00

Moist chocolate cake layered with a rich chocolate ganache, typically garnished with chocolate shavings.
