

### Most Ordered



#### Arancini

Boules de riz panées et croustillantes, farcies de fromage fondant, servies dans une sauce tomate onctueuse et garnies de parmesan râpé. / Crispy breaded rice balls stuffed with melted cheese, served in a creamy tomato sauce and topped with grated Parmesan.

**CA\$13.00**

#### Bruschetta

Pain baguette, garnie d'un mélange éclatant de tomates fraîches, oignons rouges, roquette, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et d'une touche de réduction de balsamique. / Baguette bread, topped with a vibrant mix of fresh tomatoes, red onions, arugula, basil, Parmesan shavings, extra virgin olive oil, and a touch of balsamic reduction.

**CA\$13.00**

#### Penne Gigi

Prosciutto savoureux, champignons, ail, échalotes, mijotés dans une sauce rosée onctueuse avec vin blanc et parmesan. / Savory prosciutto, mushrooms, garlic, shallots, simmered in a creamy pink sauce with white wine and parmesan.

**CA\$27.00**

#### Insalata Cesare

Laitue romaine, croûtons, bacon, fromage parmesan et vinaigrette César crémeuse. / Romaine lettuce, croutons, bacon, Parmesan cheese, and creamy Caesar dressing.

**CA\$11.00**

#### Fettucini Alfredo

Un délicat mélange de crème, de vin blanc et de parmesan, créant une sauce riche et veloutée sur des pâtes parfaitement cuites. / A delicate blend of cream, white wine, and Parmesan, creating a rich and velvety sauce over perfectly cooked pasta.

**CA\$26.00**

#### Pane All'aglio

Pain à l'ail grillé, préparé avec une tartinaide aux herbes et au beurre. / Grilled garlic bread, made with an herb and butter spread.

**CA\$6.00**

#### Polpette Alla Nonna

Boulettes de viande maison (2) mijotées dans notre sauce tomate signature, garnies de basilic frais et fromage ricotta crémeux. / Homemade meatballs (2) simmered in our signature tomato sauce, topped with fresh basil and creamy ricotta cheese.

**CA\$13.00**

# Menu Brussco

## Tortellini Emilia

CA\$27.00

Pâtes farcies au fromage, mélangées dans une sauce rosée crémeuse et du parmesan pour un classique simple mais réconfortant. / Cheese-stuffed pasta, mixed in a creamy pink sauce and Parmesan for a simple yet comforting classic.

## Spaghetti Bolognese

CA\$23.00

Une généreuse portion de pâtes nappée de notre sauce à la viande maison, riche et savoureuse, mijotée à la perfection. / A generous serving of pasta topped with our homemade meat sauce, rich and flavorful, simmered to perfection.

## Margherita

CA\$20.00

Basilic frais et fromage mozzarella. / Fresh basil and mozzarella cheese.

## Antipasti



### Arancini

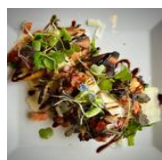
CA\$13.00

Boules de riz panées et croustillantes, farcies de fromage fondant, servies dans une sauce tomate onctueuse et garnies de parmesan râpé. / Crispy breaded rice balls stuffed with melted cheese, served in a creamy tomato sauce and topped with grated Parmesan.

## Polpette Alla Nonna

CA\$13.00

Boulettes de viande maison (2) mijotées dans notre sauce tomate signature, garnies de basilic frais et fromage ricotta crémeux. / Homemade meatballs (2) simmered in our signature tomato sauce, topped with fresh basil and creamy ricotta cheese.



### Bruschetta

CA\$13.00

Pain baguette, garnie d'un mélange éclatant de tomates fraîches, oignons rouges, roquette, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et d'une touche de réduction de balsamique. / Baguette bread, topped with a vibrant mix of fresh tomatoes, red onions, arugula, basil, Parmesan shavings, extra virgin olive oil, and a touch of balsamic reduction.

## Salsiccia Alla Griglia

CA\$19.00

Saucisse italienne grillée, poivrons rouges doux, oignons et échalotes, mijotés dans une réduction de vin blanc. / Grilled Italian sausage, sweet red peppers, onions, and shallots, simmered in a white wine reduction.

## Pane All'aglio

CA\$6.00

Pain à l'ail grillé, préparé avec une tartinaide aux herbes et au beurre. / Grilled garlic bread, made with an herb and butter spread.

# Menu Brussco

---

## Fiore Di Latte

CA\$20.00

Fiore di latte onctueux, servi avec des tomates et un pesto de basilic parfumé. Le tout nappé d'huile d'olive extra vierge. / Creamy mozzarella, served with tomatoes and a fragrant basil pesto, all drizzled with extra virgin olive oil.

---

## Gamberetto

CA\$22.00

Crevettes succulentes (3) servies sur une pâte feuilletée croustillante avec épinards sautés, tomates séchées et échalotes, le tout nappé d'une sauce onctueuse à la crème et au vin blanc. / Succulent shrimp (3) served on a crispy puff pastry with sautéed spinach, sun-dried tomatoes, and shallots, all topped with a creamy white wine sauce.

---

## Zuppa e Insalate

### Insalata Cesare

CA\$11.00

Laitue romaine, croûtons, bacon, fromage parmesan et vinaigrette César crémeuse. / Romaine lettuce, croutons, bacon, Parmesan cheese, and creamy Caesar dressing.

---

### Insalata Di Rucola

CA\$20.00

Roquette, noix de Grenoble, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique douce. / Arugula, walnuts, Parmesan shavings and mild balsamic vinaigrette.

---

### Insalata Casalinga

CA\$11.00

Salade mesclun, tomate, concombre, carottes râpées, chou rouge et vinaigrette italienne. / Mesclun salad, tomato, cucumber, grated carrots, red cabbage and Italian dressing.

---

### Gros Insalata Cesare

CA\$18.00

Romaine lettuce, homemade Caesar dressing, croutons, and shaved parmesan cheese.

---

### Gros Insalata Casalinga

CA\$18.00

Mixed greens, tomatoes, cucumbers, olives, and carrots, typically dressed with olive oil and balsamic vinaigrette.

---

### Zuppa Del Giorno

CA\$8.00

Demandez à votre serveur la soupe du jour préparée maison avec des ingrédients de saison et beaucoup de soin. / Ask your server for the homemade soup of the day, prepared with seasonal ingredients and lots of care.

---

# Menu Brussco

---

## Insalata Di Salmone

CA\$33.00

Filet de saumon cajun grillé, salsa à la mangue, salade mesclun, tomates cerises et vinaigrette maison. / Grilled Cajun Salmon fillet, mango salsa, mixed greens salad, cherry tomatoes and homemade dressing.

---

## Paninis

### Salsiccia

CA\$21.00

Saucisse grillée, roquette poivrée, oignons caramélisés, champignons sautés, fromage provolone, laitue et mayonnaise épicée. / Grilled sausage, peppery arugula, caramelized onions, sautéed mushrooms, provolone cheese, lettuce and spicy mayonnaise.

---

### La Polpettata

CA\$21.00

Notre boulettes de viande maison, gratinées de fromage mozzarella sur un lit de notre sauce tomate et mayonnaise épicée. / Our homemade meatballs, topped with melted mozzarella cheese on a bed of our tomato sauce and spicy mayonnaise.

---

### L'italiano

CA\$22.00

Escalope de poulet panée avec une riche sauce tomate, mozzarella fondue, pesto de basilic et ricotta fouettée. / Breaded chicken cutlet with a rich tomato sauce, melted mozzarella, basil pesto and whipped ricotta.

---

### Vitello

CA\$23.00

Escalope de veau panée et croustillante, garnie de mozzarella fondant et de notre sauce tomate signature. / Crispy breaded veal cutlet, stuffed with melting mozzarella and our signature tomato sauce.

---

## Carne e Pesce

### Pollo Parmigiana

CA\$31.00

Poitrine de poulet panée, garnie de fromage mozzarella fondue et notre sauce tomate. / Breaded chicken breast, topped with melted mozzarella cheese and our tomato sauce.

---

### Pollo Fiorentina

CA\$32.00

Poitrine de poulet grillée, épinards sautés, fines herbes, gratin de fromage mozzarella servi sur un lit de sauce crémeuse. / Grilled chicken breast, sautéed spinach, fine herbs, mozzarella cheese gratin served on a bed of creamy sauce.

---

### Filetto Di Salmone

CA\$33.00

Filet de saumon de l'atlantique grillé et nappé d'une salsa de mangue éclatante. / Grilled Atlantic Salmon fillet topped with a vibrant mango salsa.

---

## Menu Brussco

---

### Vitello Al Morgano

CA\$34.00

Escalope de veau panée et croustillante, cuite au four avec notre sauce tomate et de la mozzarella fondue. / Breaded and crispy veal escalope, baked with our tomato sauce and melted mozzarella.

---

### Pollo Giardiniera

CA\$32.00

Poitrine de poulet grillée, garnie de poivrons rouges rôtis et courgettes, nappée de sauce jardinière et fromage de chèvre crémeux. / Grilled chicken breast, topped with roasted red peppers and zucchini, drizzled with garden sauce and creamy goat cheese.

---

## Pâtes / Pasta

### Fettucini Alfredo

CA\$26.00

Un délicat mélange de crème, de vin blanc et de parmesan, créant une sauce riche et veloutée sur des pâtes parfaitement cuites. / A delicate blend of cream, white wine, and Parmesan, creating a rich and velvety sauce over perfectly cooked pasta.

---

### Penne Gigi

CA\$27.00

Prosciutto savoureux, champignons, ail, échalotes, mijotés dans une sauce rosée onctueuse avec vin blanc et parmesan. / Savory prosciutto, mushrooms, garlic, shallots, simmered in a creamy pink sauce with white wine and parmesan.

---

### Tortellini Emilia

CA\$27.00

Pâtes farcies au fromage, mélangées dans une sauce rosée crémeuse et du parmesan pour un classique simple mais réconfortant. / Cheese-stuffed pasta, mixed in a creamy pink sauce and Parmesan for a simple yet comforting classic.

---

### Spaghetti Bolognese

CA\$23.00

Une généreuse portion de pâtes nappée de notre sauce à la viande maison, riche et savoureuse, mijotée à la perfection. / A generous serving of pasta topped with our homemade meat sauce, rich and flavorful, simmered to perfection.

---

### Linguini Alla Don Camillo

CA\$35.00

Crevettes, pétoncles et champignons dans une sauce crémeuse au pesto, parfumée avec de l'ail, le tout rehaussé d'un éclat de vin blanc. / Shrimp, scallops, and mushrooms in a creamy pesto sauce, flavored with garlic, all enhanced with a splash of white wine.

---

### Fettucini Con Pollo

CA\$29.00

Lanières de poulet, tomates cerises rôties, oignons caramélisés, épinards et sauce à la crème. / Chicken strips, roasted cherry tomatoes, caramelized onions, spinach and cream sauce.

---

## Menu Brussco

---

### Penne Con Salsiccia

CA\$28.00

Saucisses italiennes douces, épinards jeunes, champignons sauvages et d'ail nappées d'un léger sugo de tomate relevé au piment de calabre. / Sweet Italian sausages, young spinach, wild mushrooms, and garlic, topped with a light tomato sugo spiced with Calabrian chili.

---

### Lasagna Di Carne

CA\$28.00

Superposé de sauce à la viande savoureuse et de béchamel crémeuse, garnie de mozzarella fondue et cuite au four à ce qu'elle soit dorée et bouillonnante. / Layered with savory meat sauce and creamy béchamel, topped with melted mozzarella and baked until golden and bubbling.

---

### Penne Romanoff

CA\$27.00

Echalotes, ail, poivre noir concassé et de la vodka, mélangés dans notre sauce rosée crémeuse. / Shallots, garlic, crushed black pepper, and vodka, mixed into our creamy pink sauce.

---

### Penne Gorgonzola

CA\$28.00

Tomates séchées, épinards et gorgonzola crémeuse dans une sauce crème onctueuse, garnie de noix de Grenoble pour une touche croquante et d'élégance. / Sun-dried tomatoes, spinach, and creamy gorgonzola in a rich cream sauce, topped with walnuts for a crunchy and elegant touch.

---

### Capellini Con Salmone

CA\$32.00

Filet de saumon poêlé sur un lit de pâtes avec des tomates cerises, épinards, basilic, ail, huile d'olive et vin blanc, rehaussé d'une salsa de mangue rafraîchissante. / Pan-seared Salmon fillet on a bed of pasta with cherry tomatoes, spinach, basil, garlic, olive oil, and white wine, enhanced with a refreshing mango salsa.

---

### Spaghetti Il Nettuno

CA\$32.00

Cinq grosses crevettes, sautées avec échalotes dans une sauce marinara relevée et épicée, garnies de fromage feta émiettée pour une touche méditerranéenne. / Five large shrimp, sautéed with shallots in a zesty and spicy marinara sauce, topped with crumbled feta cheese for a Mediterranean touch.

---

## Pizzeria

### Margherita

CA\$20.00

Basilic frais et fromage mozzarella. / Fresh basil and mozzarella cheese.

---

### Calabrese

CA\$25.00

Saucisse italienne, oignons caramélisés, piments forts et fromage mozzarella. / Italian sausage, caramelized onions, hot peppers and mozzarella cheese.

---

# Menu Brussco

---

## Parma

CA\$28.00

Prosciutto, roquette, copeaux de parmesan, fromage mozzarella, huile d'olive et réduction balsamique. / Prosciutto, arugula, Parmesan shavings, mozzarella cheese, olive oil and balsamic reduction.

---

## Tradizionale

CA\$23.00

Pepperoni, champignons, poivrons verts et fromage mozzarella. / Pepperoni, mushrooms, green peppers and mozzarella cheese.

---

## Pepperoni

CA\$22.00

Pepperoni et fromage mozzarella. / Pepperoni and mozzarella cheese.

---

## Vegetariana

CA\$22.00

Végétarien. Légumes de saison, champignons, olives, oignons rouges, brocolis et fromage mozzarella. / Vegetarian. Seasonal vegetables, mushrooms, olives, red onions, broccoli, and mozzarella cheese.

---

## Capriccio

CA\$27.00

Pepperoni, bacon, champignons, poivrons rouges et fromage mozzarella. / Pepperoni, bacon, mushrooms, red peppers and mozzarella cheese.

---

## Carnivore

CA\$28.00

Saucisse italienne, pepperoni, prosciutto, bacon et fromage mozzarella. / Italian sausage, pepperoni, prosciutto, bacon, and mozzarella cheese.

---

## Quattro Formaggi

CA\$27.00

Fromage de chèvre, mozzarella, gorgonzola et fiore di latte. / Goat cheese, mozzarella, gorgonzola, and fiore di latte.

---