



# Menu Grigio

993 Boul St-Martin O, Laval QC H7S 1M5, Canada | (450) 663-0055

## Most Ordered

### Linguine Portofino

CA\$27.00

Pétoncles, crevettes, tomates séchées, épinards, ail, huile d'olive et crème. / Scallops, shrimp, sun-dried tomatoes, spinach, garlic, olive oil and cream.

### Rigatoni Con Speck

CA\$23.00

Bacon, champignons, ail, Persil Frais, échalotes et sauce à la crème. / Bacon, mushrooms, garlic, fresh parsley, shallots and cream sauce.

### Bruschetta Alla Grigio

CA\$8.00

Pain à l'ail grillé, tomates italiennes, huile d'olive, vinaigre balsamique, oignons, fromage Parmesan et basilic Frais. / Grilled garlic bread, Italian tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, onions, parmesan cheese and fresh basil.

### Lasagna Alla Grigio

CA\$22.00

Couches alternées de pâtes, trois fromages et sauce à la viande traditionnelle. / Alternating layers of pasta, three cheeses and traditional meat sauce.

### Insalata Cesare

CA\$9.00

Salade césar. / Caesar salad.

### Pollo Alla Griglia

CA\$28.00

Poulet grillé servi avec une sauce au porto et aux champignons. / Grilled chicken served with a port and mushroom sauce.

### Tortellini Alla Crema Rosa

CA\$23.00

Pâtes farcies au fromage avec sauce rosée. / Cheese-stuffed pasta with rosé sauce.

# Menu Grigio

---

## Potage du chef / Chef's Soup

CA\$5.00

Housemade soup, prepared fresh daily with a selection of seasonal ingredients.

---

## Fettuccine Alfredo

CA\$21.00

Crème, fromage Parmesan et beurre. / Cream, Parmesan cheese and butter.

---

## Fettuccine Gamberoni

CA\$27.00

Crevettes sautées à l'ail, échalotes, vin Blanc et sauce rosée. / Shrimps sautéed with garlic, shallots, white wine and rosé sauce.

---

## Antipasti

### Calamari

CA\$24.00

Calmars marinés et frits. Servis avec sauce marinara. / Marinated and fried squid. Served with marinara sauce.

---

### Cozze Alla Marinara

CA\$14.00

Moules fraîches, vin blanc et sauce aux tomates. / Fresh mussels, white wine and tomato sauce.

---

### Insalata Cesare

CA\$9.00

Salade César. / Caesar salad.

---

### Parmesan fondue

CA\$8.00

A creamy blend of melted parmesan cheese, typically served with bread for dipping.

---

### Insalata Tricolore Della Casa

CA\$8.00

Salade du chef. / Chef's salad.

---

## Menu Grigio

---

### Lumache Alla Grigio Gratinati

CA\$9.00

Escargots mijotés dans une sauce aux tomates et gratinés. / Snails simmered in a tomato sauce au gratin.

---

### Gamberoni Graitinati

CA\$14.00

Crevettes sautés dans une sauce au vin blanc et à l'ail gratinées. / Shrimps sautéed in a white wine and garlic sauce au gratin.

---

### Saucisse italienne / Italian Sausage

CA\$14.00

Saucisse italienne grillée avec poivrons sautés. / Grilled Italian sausage with sautéed peppers.

---

### Frites / French Fries

CA\$7.00

Deep-fried golden potato sticks, typically seasoned with salt and pepper.

---

### Melanzane Al Forno

CA\$15.00

Baked eggplant, parmesan cheese, and light tomato sauce.

---

### Boulettes De Viande Gratinati

CA\$11.00

House-made meatballs baked with marinara sauce and topped with melted cheese.

---

### Potage du chef / Chef's Soup

CA\$5.00

Housemade soup, prepared fresh daily with a selection of seasonal ingredients.

---

### Bruschetta Alla Grigio

CA\$8.00

Pain à l'ail grillé, tomates italiennes, huile d'olive, vinaigre balsamique, oignons, fromage Parmesan et basilic Frais. / Grilled garlic bread, Italian tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, onions, parmesan cheese and fresh basil.

---

### Zuppa Alla Grigio

CA\$8.00

Minstrone.

---

# Menu Grigio

## Insalata

### Insalata Caprese

CA\$15.00

Tomates italiennes, bocconcini, mesclun, huile d'olive, vinaigrette balsamique et basilic. / Italian tomatoes, bocconcini, mesclun, olive oil, balsamic vinaigrette and basil.

### Insalata Della Casa

CA\$14.00

Mélange de verdure fraîche avec vinaigrette maison à la grigio. / Fresh mixed greens with homemade grigio vinaigrette.

### Insalata Di Spinaci Con Gamberi

CA\$22.00

Épinards frais, parmesan, tomates séchées, oranges et crevettes, avec vinaigrette balsamique. / Fresh spinach, parmesan cheese, sundried tomatoes, oranges, and shrimp, with balsamic vinaigrette.

### Insalata Di Cesare

CA\$15.00

Laitue romaine, bacon, croûtons et vinaigrette césar grigio. / Romaine lettuce, bacon, croutons and Caesar grigio dressing.

### Insalata Alla Grigio

CA\$22.00

Mesclun, poulet grillé, fromage Parmesan, tomates séchées et légumes variés, accompagné d'une vinaigrette balsamique. / Mesclun, grilled chicken, Parmesan cheese, sun-dried tomatoes and mixed vegetables, served with a balsamic vinaigrette.

## Al forno

### Pollo Alla Parmigiana

CA\$27.00

Poitrine de poulet panée gratinée avec sauce aux tomates, servi avec rigatoni, sauce aux tomates et légumes. / Breaded chicken breast au gratin with tomato sauce, served with rigatoni, tomato sauce and vegetables.

### Zuffoli Freschi

CA\$24.00

Pâtes fraîches farcies d'épinards et de ricotta dans une sauce rosée aux fines herbes. / Fresh pasta stuffed with spinach and ricotta in a rosé herb sauce.

### Vitello Alla Parmigiana

CA\$30.00

Veau pané gratiné et sauce aux tomates, servi avec spaghetti, sauce à la viande et légumes. / Breaded veal au gratin with tomato sauce, served with spaghetti, meat sauce and vegetables.

## Menu Grigio

### Vitello

#### Scaloppine Alla Toscanini

CA\$29.00

Tendre filet de veau, sauce crémeuse aux champignons, tomates séchées et sauge. / Tender veal fillet in a creamy mushroom, sun-dried tomato and sage sauce.

#### Scaloppine marsala / Marsala Cutlets

CA\$29.00

Tendre filet de veau, sauce aux champignons portobellos, beurre et vin marsala. / Tender veal fillet, portobello mushroom sauce, butter and marsala wine.

#### Scaloppine pizzaiola

CA\$29.00

Tendre filet de veau, sauce au brandy avec Sauge, champignons et sauce aux tomates. / Tender veal fillet, brandy sauce with sage, mushrooms and tomato sauce.

#### Scaloppine Alla Grigio

CA\$29.00

Tendre filet de veau, sauce aux champignons, beurre et vin de Porto. / Tender veal fillet, mushroom sauce, butter and port wine.

#### Scaloppine Piccata Al Limone

CA\$29.00

Tendre filet de veau, sauce au beurre citronné et vin blanc. / Tender veal fillet, lemon butter and white wine sauce.

### Griglia

#### Pollo Alla Griglia

CA\$28.00

Poulet grillé servi avec une sauce au porto et aux champignons. / Grilled chicken served with a port and mushroom sauce.

#### Cotoletta Di Vittello

CA\$47.00

Côte de veau marinée et grillée, servi avec pâtes, légumes à la vapeur, sauce porto et champignons. / Marinated and grilled veal chop, served with pasta, steamed vegetables, Porto sauce and mushrooms.

#### Entrecôte (16 oz) / Rib Steak (16 Oz)

CA\$44.00

Entrecôte vieillie de 16 oz servie avec des légumes à la vapeur et votre choix de pâtes ou de frites. / 16 oz. aged rib steak served with steamed vegetables and your choice of pasta or fries.

# Menu Grigio

---

## Salmone Alla Griglia

CA\$29.00

Saumon de l'atlantique grillé assaisonné avec herbes, huile d'olive et sauce au beurre. / Grilled Atlantic salmon seasoned with herbs, olive oil and butter sauce.

---

## Gamberi Del Mediterraneo

CA\$30.00

Crevettes géantes sautées dans une sauce à l'ail et au vin blanc, accompagnées de riz maison. / Jumbo shrimp sautéed in a garlic and white wine sauce, served with homemade rice.

---

## Pollo Con Gamberi

CA\$35.00

Poulet grillé avec crevettes sautées et riz maison, servi avec une sauce porto et aux champignons. / Grilled chicken with sautéed shrimp and homemade rice, served with a Porto and mushroom sauce.

---

## Filetto Di Manzo Con Gamberi

CA\$52.00

Filet mignon grillé enrobé de bacon, de sauce Porto, de champignons, de crevettes sautées et de riz maison. / Grilled filet mignon wrapped in bacon, port sauce, mushrooms, sautéed shrimp and homemade rice.

---

## New York Steak (14 oz)

CA\$43.00

Steak angus de 14 oz servi avec des légumes à la vapeur et votre choix de pâtes ou de frites. / 14 oz. angus steak served with steamed vegetables and your choice of pasta or fries.

---

## Filetto Di Manzo

CA\$45.00

Filet mignon grillé, enrobé de bacon, sauce porto et champignons. / Grilled filet mignon, wrapped in bacon, port sauce and mushrooms.

---

## Filetto Di Pollo Toscanini

CA\$30.00

Poulet grillé, sauce à la crème au vin blanc, moutarde de dijon, champignons sautés et pancetta. / Grilled chicken, white wine cream sauce, dijon mustard, sautéed mushrooms and pancetta.

---

## Pâtes / Pasta

### Rigatoni Con Speck

CA\$23.00

Bacon, champignons, ail, Persil Frais, échalotes et sauce à la crème. / Bacon, mushrooms, garlic, fresh parsley, shallots and cream sauce.

---

# Menu Grigio

---

## Penne Arrabbiata

CA\$20.00

Sauce aux tomates, piments forts, échalotes, ail et basilic Frais. / Tomato sauce with hot peppers, shallots, garlic and fresh basil.

---

## Spaghetti alla bolognese / Spaghetti Bolognese

CA\$20.00

Spaghetti et sauce à la viande traditionnelle. / Traditional meat sauce spaghetti.

---

## Linguine Frutti Di Mare

CA\$30.00

Recette authentique de sauce marinara et d'un mélange de fruits de Mer. / Authentic marinara sauce and seafood mix recipe.

---

## Fettuccine Gamberoni

CA\$27.00

Crevettes sautées à l'ail, échalotes, vin Blanc et sauce rosée. / Shrimps sautéed with garlic, shallots, white wine and rosé sauce.

---

## Ravioli Di Carne

CA\$23.00

Raviolis farcis à la viande servis avec une sauce rosée. / Meat-stuffed ravioli served with a rosé sauce.

---

## Tortellini Alla Crema Rosa

CA\$23.00

Pâtes farcies au fromage avec sauce rosée. / Cheese-stuffed pasta with rosé sauce.

---

## Lasagna Alla Grigio

CA\$22.00

Couches alternées de pâtes, trois fromages et sauce à la viande traditionnelle. / Alternating layers of pasta, three cheeses and traditional meat sauce.

---

## Fettuccine Alfredo

CA\$21.00

Crème, fromage Parmesan et beurre. / Cream, Parmesan cheese and butter.

---

## Penne testarossa

CA\$23.00

Tomates fraîches, prosciutto di Parma et sauce à la crème. / Fresh tomatoes, prosciutto di Parma and sauce.

---

## Menu Grigio

---

### Linguine primavera

CA\$21.00

Sauce aux tomates grigio, variété de légumes et de fine herbes. / Grigio tomato sauce with a variety of vegetables and herbs.

---

### Rigatoni Con Pollo Al Tre Formaggi

CA\$27.00

Lanières de poulet grillé dans une sauce rosée et gratinée aux trois fromages. / Grilled chicken strips in a rosé sauce with three cheeses au gratin.

---

### Spaghetti Polpetine

CA\$25.00

Sauce aux tomates avec boulettes de viande. / Tomato sauce with meatballs.

---

### Spaghetti Alla Carbonara

CA\$23.00

Spaghetti avec pancetta, oignons verts, poivre noir, Parmesan, ouf et crème. / Spaghetti with pancetta, green onions, black pepper, Parmesan, egg and cream.

---

### Linguine Portofino

CA\$27.00

Pétoncles, crevettes, tomates séchées, épinards, ail, huile d'olive et crème. / Scallops, shrimp, sun-dried tomatoes, spinach, garlic, olive oil and cream.

---

## Menu familial / Family Menu

### Un plateau de rigatoni con speck / Rigatoni Con Speck Platter

CA\$75.00

Bacon, champignons, ail, Persil Frais, échalotes et sauce à la crème. Pour 4 personnes. / Bacon, mushrooms, garlic, fresh parsley, shallots and cream sauce. for 4 people.

---

### Un plateau de tortellini rosé / Tortellini Rose Platter

CA\$70.00

Farci au fromage. Pour 4 personnes. / Stuffed with cheese. For 4 people.

---

### Un plateau de rigatoni Con Pollo / Rigatoni Con Pollo Platter

CA\$75.00

Caillebotis aux trois fromages. Pour 4 personnes. / Three-cheese dumplings. For 4 people.

---

## Menu Grigio

---

### Un plateau de lasagne maison grigio / Homemade Lasagne Grigio Platter

CA\$75.00

Pour 4 personnes. / For 4 people.

---

### Un plateau de spaghetti bolognaise traditionnelle grigio avec saucisse italienne / Traditional

CA\$75.00

Pour 4 personnes. / For 4 people.

---

## Dessert

### Dolci Quattro Stagioni

CA\$9.00

Demandez notre dessert vedette. / Ask for our featured dessert.

---

### Crema Al Caramello

CA\$9.00

Crème caramel. / Caramel cream.

---

### Torta Al Cioccolato Doppio

CA\$9.00

Gâteau au double chocolat. / Double chocolate cake.

---

### Tiramisu

CA\$9.00

Un dessert classique italien. / An Italian classic dessert.

---

## Bevande

### Boisson gazeuse / Soft drink

CA\$2.99

Options: Pepsi, 7 Up, Pepsi diet

---

### San Pellegrino

CA\$6.00

Effervescent Italian Sparkling Water with a Refreshing Mineral Taste.

---