

Menu

Trattoria Lanni

590 Avenue Saint-Charles, 109, Vaudreuil-Dorion, QC J7V | (450) 455-9300

Achetez 1, recevez 1 gratuitement

Penne Tetrazzini

27,00 \$

Sauce à la crème avec échalots, beurre, champignons, et poulet Cream sauce with shallots, butter, mushrooms, and chicken

Fettucini Alfredo

25,00 \$

Rich and creamy pasta dish with parmesan sauce.

Spaghetti Trattoria

26,00 \$

Boulettes de viande faite maison et saucisses dans une sauce tomates Homemade meatballs and sausages in a tomato sauce

Spaghetti bolognese

24,00 \$

Tender beef and tomato sauce served with spaghetti.

Linguine del Bosco

26,00 \$

Champignons sauvages, oignons caramélisés, bouillon maison, et vin blanc Wild mushrooms, caramelized onions, homemade broth, and white wine

Gnocchi Pimontese

25,00 \$

Gnocchi maison faite à la ricotta, sauce tomate à la crème, beurre, champignons, et vin blanc Homemade ricotta gnocchi with tomato sauce with cream, butter, mushrooms, and white wine

Antipasti

Polpette di Casa

12,00 \$

Boulettes de viande fait maison avec sauce tomate et basilic Homemade meatballs with tomato sauce and basil

Menu Trattoria Lanni

Insalata Trecolore

12,00 \$

Salade italienne mélangée Mixed Italian salad

Melanzane Parmigiano

19,00 \$

Aubergine grillée au four avec fromage mozzarella sur sauce tomate Baked eggplant with mozzarella cheese on tomato sauce

Salsiccie e Rapini

18,00 \$

Saucisses maison et rapini à l'ail Homemade sausages and garlic rapini

Calamari Fritti

22,00 \$

Calmars frits Fried squid

Caprese di Bufala

19,00 \$

Bufala mozzarella avec tomates fraîches et basilic Bufala mozzarella with fresh tomatoes and basil

Rucola el Parmigiano

15,00 \$

Roquette, parmesan, vinaigrette balsamic Roquette, parmesan, balsamic vinaigrette

Lumache Mediterraneo

14,00 \$

Escargots, échalotes, champignons, sauce tomate, et vin blanc Snails, shallots, mushrooms, tomato sauce, and white wine

Antipasto di Casa

23,00 \$

Variété de viandes froides, légumes marinés grillés, et fromages Variety of cold meats, grilled marinated vegetables, and cheeses

Menu Trattoria Lanni

Paste

Gnocchi Pimontese

25,00 \$

Gnocchi maison faite à la ricotta, sauce tomate à la crème, beurre, champignons, et vin blanc
Homemade ricotta gnocchi with tomato sauce with cream, butter, mushrooms, and white wine

Lasagne della Nonna

25,00 \$

Lasagne fait à la maison, recette de grand-mama
Homemade lasagna, nonna's recipe

Fettucini Alfredo

25,00 \$

Rich and creamy pasta dish with parmesan sauce.

Tortellini Quattro Formaggi

27,00 \$

Fromages parmesan, gorgonzola, chèvre, provolone, et crème
Parmesan, gorgonzola, goat cheese, provolone, and cream

Spaghetti Trattoria

26,00 \$

Boulettes de viande faite maison et saucisses dans une sauce tomates
Homemade meatballs and sausages in a tomato sauce

Fettucine de Parma

25,00 \$

Tomates séchées, échalotes, champignons, prosciutto di parma, vin blanc, et fines herbes
Sun dried tomatoes, shallots, mushrooms, prosciutto di parma, white wine, and fine herbs

Spaghetti bolognese

24,00 \$

Tender beef and tomato sauce served with spaghetti.

Spagetti Caprese

25,00 \$

Bocconcini, tomates cerises, basilic frais, bouillon maison, et vin blanc
Bocconcini, cherry tomatoes, fresh basil, homemade broth, and white wine

Menu Trattoria Lanni

Penne Tetrazzini

27,00 \$

Sauce à la crème avec échalots, beurre, champignons, et poulet Cream sauce with shallots, butter, mushrooms, and chicken

Orecchiette Campobasso

26,00 \$

Saucisses, rapini, ail, huile d'olive, et vin blanc Sausages, rapini, garlic, olive oil, and white wine

Linguine del Bosco

26,00 \$

Champignons sauvages, oignons caramélisés, bouillon maison, et vin blanc Wild mushrooms, caramelized onions, homemade broth, and white wine

Penne Brocoli

26,00 \$

Brocoli, ail, saucisses, bouillon maison, et sauce tomate Broccoli, garlic, sausages, homemade broth, and tomato sauce

Pizze

Margherita

23,00 \$

Fromage Fior di Latte, sauce tomate, et basilic frais Fior di Latte cheese, tomato sauce, and fresh basil

Porchetta

27,00 \$

Pepperoni, bacon, saucisses italiennes, piments, fromage mozzarella, sauce tomates Pepperoni, bacon, Italian sausages, peppers, mozzarella cheese, tomato sauce

Parma

27,00 \$

Prosciutto, tomates fraîches, arugula, fromage Fior di Latte Prosciutto, fresh tomatoes, arugula, Fior di Latte cheese

Lanni

26,00 \$

Capicollo, oignons caramélisés, champignons, fromage Fior di Latte Capicollo, caramelized onions, mushrooms, Fior di Latte cheese

Menu Trattoria Lanni

Al Bosco

26,00 \$

Champignons sauvages, oignons caramélisés, oregano, huile d'olive, et fromage mozzarella Wild mushrooms, caramelized onions, oregano, olive oil, and mozzarella cheese

Quattro Formaggi

27,00 \$

Gorgonzola, provolone, chèvre, mozzarella, et sauce tomate Gorgonzola, provolone, goat cheese, mozzarella, and tomato sauce

Sappini

26,00 \$

Saucisses, rapini, huile d'olive, fromage provolone Sausages, rapini, olive oil, provolone cheese

Puttanesca

28,00 \$

Oignons, olives noirs, câpres, anchois, sauce tomate, et fromage mozzarella Onions, black olives, capers, anchovies, tomato sauce, and mozzarella cheese

Primavera

26,00 \$

Épinards, oignons, poivrons, champignons, artichauts, sauce tomates, et fromage mozzarella Spinach, onions, peppers, mushrooms, artichokes, tomato sauce, and mozzarella cheese

Capretto

26,00 \$

Fromage de chèvre, épinards, sauce tomate, mozzarella Goat cheese, spinach, tomato sauce, mozzarella

Salmone Affumicato

35,00 \$

Saumon fumé, oignons, câpres, et huile d'olive Smoked salmon, onions, capers, and olive oil

Jambonetti

26,00 \$

Prosciutto, champignons, fromage Fior di Latte, sauce tomates Prosciutto, mushrooms, Fior di Latte cheese, tomato sauce

Menu Trattoria Lanni

Vitello et poulet

Poulet parmigiana

32,00 \$

Servi avec pasta sauce tomate

Vitello Lombarda

47,00 \$

Sauce au citron, vin blanc, et persil Lemon sauce, white wine, and parsley

Salade César au poulet

25,00 \$

Grilled chicken, romaine lettuce, and croutons in a classic Caesar dressing.

Scaloppine di Vitello Tre Funghi

47,00 \$

Échalotes, champignons de paris, portobello, et porcini, et demi-glace Shallots, mushrooms de Paris, portobello, and porcini, and demi-glace

Scaloppine di Vitello Tiberti

47,00 \$

Sauce aux câpres, échalotes, champignons, piments rouges, et demi-glace Caper sauce, shallots, mushrooms, red peppers, and demi-glace

Scaloppine Capretto

47,00 \$

Tomates séchées, beurre, fromage de chèvre, et crème Sun dried tomatoes, butter, goat cheese, and cream

Scaloppine di Vitello Castellana

47,00 \$

Crème, beurre, et champignons Cream, butter, and mushrooms

Involtini di Vitello

48,00 \$

Veau farci aux épinards, fromage, proscuitto, sauge, sauce aux champignons, et demi-glace Stuffed veal with spinach, cheese, proscuitto, sage, mushroom sauce, and demi-glace

Poissons / fruits de mer

Linguini aux fruits de mer

39,00 \$

Moules, palourdes, crevettes, pétoncles et calmars avec sauce tomate.

Saumon Adriatica

36,00 \$

Filet de saumon avec tomates fraîches, fines herbes et basilic servi avec pommes de terres et légumes.
