



## Menu

# Ristorante Portovino

8940 Boulevard Leduc, Brossard, QC J4Y 0E9, Canada | (450) 445-8716

## Most Ordered



### 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.

### Pane di aglio

CA\$12.00+

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

### Insalata cesare

CA\$12.00

Laitue romaine, bacon, croûtons, et parmesan avec vinaigrette césar classique. / Romaine lettuce, bacon, croutons, and parmesan cheese with classic Caesar dressing.

### 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.

### 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.

### Calamari fritti

CA\$28.00

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

### 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.

# Menu Ristorante Portovino

---

## 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.

---

## Peperonata pizza

CA\$25.00

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

---

## Velours rouge / Red Velvet

CA\$12.00

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

---

## Entrées / Appetizers

### Polpo alla griglia

CA\$29.00

Pieuvres entière grillée, arrosée d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan. / Whole grilled octopus, drizzled with olive oil, lemon juice and oregano.

---

### Pane di aglio

CA\$12.00+

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

---

## 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.

---

## Calamari fritti

CA\$28.00

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

---

## Brie Fondant (miel et porto)

CA\$27.00

Brie fondant enrobé de miel et noix de grenoble, arrosé de porto et syrop d'érable, surmonté de onion caramalizer. Servi avec crouton a l'ail.

---

# Menu Ristorante Portovino

---

## Lumache con pernod

CA\$20.00

Escargots, ail, confit de tomates raisins, échalotes, poivrons, origan, et crème, le tout flambé au Pernod. / Snails, garlic, confit of grape tomatoes, shallots, peppers, oregano, and cream, all flambéed with Pernod.

---

## Melazane parmigiana

CA\$22.00

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

---

## Tartaro di manzo

CA\$28.00

Bouf angus 1855, noix de pin, petits cornichons, câpres, échalotes française, jaune d'ouf, parmesan, sauce à tartare portovino et feuille de roquette. / Angus 1855 beef, pine nuts, pickles, capers, shallots, egg yolk, parmesan, portovino tartar sauce and arugula leaf.

---

## Tartaro di tonno

CA\$25.00

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

---

## Soupe Minestrone

CA\$9.00

Fresh vegetables, beans, and small pasta shells in a light tomato broth.

---

## Salsiccia sulla griglia

CA\$18.00

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

---

## Tartaro di salmone

CA\$26.00

Saumon, mangue, graines de sésame, coriandre, avocat, oignons rouges, câpres et sriracha, servi avec une sauce ponzu. / Salmon, mango, sesame seeds, cilantro, avocado, red onions, capers and sriracha, served with ponzu sauce.

---

## Salade / Salad

### Insalata della casa

CA\$10.00

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

---

# Menu Ristorante Portovino

---

## Insalata cesare

CA\$12.00

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

---

## Insalata di arugula

CA\$10.00

Salade de jeunes feuilles roquette, vinaigrette aux framboises et balsamique blanc, copeaux de parmesan et réduction de balsamique. / Salad of young arugula leaves, raspberry and white balsamic vinaigrette, parmesan shavings and balsamic reduction.

---

## Tartares (repas) / Tartares (Meals)

### Tartaro di tonno

CA\$38.00

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

---

### Tartaro di manzo

CA\$41.00

Bouf angus 1855, noix de pin, petits cornichons, câpres, échalotes française, jaune d'ouf, parmesan, sauce à tartare Portovino et feuille de roquette.

---

### Tartaro di salmone

CA\$39.00

Saumon, mangue, graines de sésame, coriandre, avocat, oignons rouges, câpres et sriracha, servi avec sauce ponzu. / Salmon, mango, sesame seeds, cilantro, avocado, red onions, capers and sriracha, served with ponzu sauce.

---

## Pâtes / Pasta

### 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.

---

### 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 fettuccine alfredo / Fettuccine Alfredo Pasta

CA\$32.00+

Crème, beurre, et parmesan. / Cream, butter, and parmesan.

---

## Menu Ristorante Portovino



### 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.

### Pâtes spaghetti alla bolognese / Spaghetti Alla Bolognese Pasta

CA\$28.00

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

### Pâtes spaghetti napolitana / Spaghetti Napolitana Pasta

CA\$26.00

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

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

CA\$37.00

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 lasagna casalinga / Casalinga Lasagna Pasta

CA\$32.00

Lasagne composée de couches alternées, saucisses italiennes émiettées, Parmesan, sauce à la viande, béchamelle et mozzarella fondue. / Alternate layers of pasta, italian sausage, meat sauce, béchamel and melted mozzarella.

### Boulettes de viande / Meatballs

CA\$14.00

Pasta accompanied by meatballs, typically simmered in a classic Italian tomato sauce, garnished with a sprinkle of parmesan.

### Ravioli con carne di brasato

CA\$38.00

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

### Pâtes manicotti farciti con formaggio ricotta e spinaci / Manicotti Stuffed Pasta with Ricotta e Spinaci

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 Ristorante Portovino

### 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.

### Pâtes rigatoni con salsiccia, pepperone e bocconcini / Rigatoni Con Salsiccia, Pepperone E B

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



### Pâtes Fettuccine ai quattro finghi e formaggio di capr / Fettuccine Ai Quattro Finghi

CA\$36.00

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.

### 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.

### 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, all topped with Mascarpone cheese.

### Linguini pescatore

CA\$49.00

Crevettes, calmars, moule, palourdes, pétoncles,, ail rôti, échalotes, câpres, basilic, aneth et sauce tomate. / Shrimps, calamari, mussel, clams, scallops, roasted garlic, shallots, capers, basil, dill and tomato sauce.



### Pâtes capellini con pancetta, pomodori semi-secchi e formaggio di capr / Capelli

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 feuilles de roquette. / Imported pancetta, semi-dried cherry tomatoes, olive oil, garlic, and shallots. The whole topped with goat cheese and young leaves leaves of arugula.

### Pâtes tortellini rosé / Rose Tortellini Pasta

CA\$28.00

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

# Menu Ristorante Portovino

## Pâtes tortellini con pancetta, pepe di madagascar e vodka / Tortellini Con Pancetta, Pepe Di I

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.

CA\$16.00

## Viandes / Meat

### Fileto di manzo 8 oz

CA\$69.00

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 porto wine.

### Entrecote di manzo 16 oz

CA\$67.00

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

### Bisteca di manzo new york 12 oz

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 coated with regular dijon mustard and fresh old-fashioned rosemary and kosher salt, drizzled with a demi-glace reduction and porto.

### Ossobucco alla milanese

CA\$65.00

Jaret de veau de lait du québec braisé dans son jus avec sauce tomate, fine herbes, vin blanc, le tout garni de gremolata. / Quebec milk-fed veal shank braised in its own juice with tomato sauce, fine herbs, white wine, all topped with gremolata.

### Sugo ai funghi del bosco

CA\$12.00

Sauce aux champignons de pris, shiitakes et pleurotes, crème, réduction de demi-glace, poivre vert et cognac.

### Sugo al tre pepe

CA\$9.00

Sauce au poivre concassé, poivre vert de madagascar et poivre rose, échalotes françaises, crème, moutarde de dijon, réduction de demi-glace et cognac.

# Menu Ristorante Portovino

---

## 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.

---

## Poissson / 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 capellini aglio e olio. / Four black tiger jumbo shrimp, green pepper, semi-dried cherry tomato, cream and chives, served with capellini 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 shrimp, 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.

---

## Escaloppe de veau / Veal Scaloppine

### 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.

---

### Scaloppine di vitello parmigiana

CA\$46.00

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

---

### 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.

---

# Menu Ristorante Portovino

---

## Pollo parmigiana

CA\$40.00

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

---

## 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, button mushrooms, shiitake mushrooms, oyster mushrooms, shallots, veal fons, mascarpone cheese and parmesan.

---

## Pizza

### Peperonata pizza

CA\$25.00

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

---

### Vegetariana pizza

CA\$27.00

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

---

### 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.

---

### Pizza peperonata e funghi

CA\$29.00

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

---

## Moules et frites / Mussels and Fries

### Cozze ai duo formaggio

CA\$36.00

Crème, échalotes, ail, noix de pins, ciboulette, vin blanc, parmesan et fromage gorgonzola. / Cream, shallots, garlic, pine nuts, chives, white wine, parmesan and gorgonzola cheese.

---

# Menu Ristorante Portovino

---

## Cozze portovino

CA\$35.00

Crème, aneth, poivre noir concassé, échalotes, ail et parmesan, le tout flambé à la vodka. / Cream, dill, cracked black pepper, shallots, garlic and parmesan, all flambéed with vodka.

---

## Cozze alla marinara

CA\$35.00

Échalotes, câpres, ail, basilic anchois, sauce tomate. / Shallots, capers, garlic, anchovy basil, tomato sauce.

---

## Cozze alla digione

CA\$35.00

Crème, échalotes, persil, vin blanc, moutarde de dijon régulière et à l'ancienne. / Cream, shallots, parsley, white wine, regular and old-fashioned dijon mustard.

---

## Dessert

### Cannoli 2x

CA\$12.00

Crisp pastry shells filled with sweetened ricotta and chocolate chips, often garnished with powdered sugar.

---

### Gateaux au Fromage NY / NY Cheesecake

CA\$12.00

Creamy New York-style cheesecake, typically includes a graham cracker crust.

---

### Tarte a la Lime / Keylime pie

CA\$12.00

Tart key lime filling nestled in a graham cracker crust, typically includes whipped cream on top.

---

### Velours rouge / Red Velvet

CA\$12.00

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

---

### Gateau au chocolat / Chocolate Cake

CA\$12.00

Gateau au chocolat nappé de ganache au chocolat et de caramel. / Chocolate cake with chocolate ganache and caramel.

---