

pastas-pâtes

| | | | |
|--|----|--|----|
| Spaghetti Napolitana Sauce tomate avec basilic frais. | 18 | Rigatoni Con Salsiccia, Peperone E Bocconcini Saucisses italiennes, poivrons rôtis, épinards frais, fromage bocconcini et sauce rosée. | 24 |
| Spaghetti Alla Bolognese Sauce à la viande italienne traditionnelle. | 20 | Capellini Con Gamberoni E Pomodori Secchi Crevettes, tomates séchées au soleil, champignons de Paris, ail, cognac, basilic frais et sauce rosée. | 25 |
| Fettuccine Alfredo Crème, beurre et parmesan. | 19 | Linguine Al Due Di Mare Pétoncles, crevettes, câpres, basilic, ail rôti, vin blanc et sauce tomate. | 28 |
| Tortellini Rosé Sauce tomate, crème, beurre et parmesan. | 19 | Tortellini Con Pancetta, Pepe Di Madagascar E Vodka Tortellinis farcis au fromage, pancetta, poivre vert, échalotes, crème, vodka et parmesan. | 23 |
| Capellini Aglio E Olio Huile d'olive, ail frais et persil. | 17 | Capellini Con Pollo, Funghi, Formaggio Di Capra E Mandorle Poitrine de poulet grillée coupée en dés, champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, poivrons rôtis, huile d'olive, ail et vin blanc. Le tout garni de fromage de chèvre aux herbes émietté et d'amandes rôties. | 23 |
| Penne Arrabiata Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais et vin blanc. | 21 | Linguine Con Gamberoni E Vongole Alla Puttanesca Crevettes, palourdes Littleneck, tomates cerise semi-séchées, câpres, olives noires, anchois, échalotes, basilic frais, vin blanc et sauce tomate. | 32 |
| Penne Romanoff Sauce tomate, crème, poivre noir concassé, échalotes et basilic frais, le tout flambé à la vodka. | 21 | Penne Con Pollo, Funghi E Pomodori Secchi Poulet grillé, champignons de Paris, shiitakes, pleurotes et portobellos, échalotes françaises, ail, cognac, pesto de tomates séchées, persil, parmesan vieilli et crème. | 25 |
| Rigatoni Primavera Mélange de brocolis, courgettes, aubergines, champignons, échalotes, épinards frais, ail, poivrons, le tout rôti au four, sauce tomate et vin blanc. | 22 | Linguine Con Gamberoni E Gardiniera Crevettes, poivrons rouges et jaunes rôtis, aubergines, courgettes, tomates, huile d'olive, vin blanc, ail, pesto et fines herbes. | 28 |
| Penne Alla Gigi Pancetta, champignons de Paris, échalotes, vin blanc, sauce rosée et parmesan. | 22 | Manicotti Farciti Con Formaggio Ricotta E Spinaci Manicotti maison farcis aux épinards et à la ricotta. Nappés de sauce tomate à la crème, de mozzarella fondu et de parmesan. | 20 |
| Linguine Alla Carbonara Pancetta, basilic et persil frais, oeuf, échalotes, crème, vin blanc et parmesan. | 22 | Lasagna Della Casa Couches alternées de pâtes, de trois fromages et de sauce à la viande italienne traditionnelle. | 21 |
| Gnocchi Alla Gorgonzola Fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, ail, ciboulette et parmesan. Le tout flambé au brandy. | 23 | | |
| Linguine Pescatore Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, basilic frais, Cinzano Rosso et sauce tomate. | 34 | | |
| Tagliatelle Ai Quattro Funghi E Formaggio Di Capra Champignons shiitakes, de Paris, pleurotes et portobellos, huile d'olive, émincé d'ail, tomates cerise semi-séchées, olives tagliaches et thym frais. Le tout garni de fromage de chèvre et de zeste de citron. | 24 | | |
| Capellini Con Pancetta, Pomodori Semi-Secchi E Formaggio Di Capra Pancetta importée, tomates cerise semi-séchées, huile d'olive, ail et échalotes. Le tout garni de fromage de chèvre et jeunes feuilles de roquette. | 23 | | |

Boulettes de viande 9



* Des pâtes sans gluten sont aussi disponibles sur demande.

cozze moules et frites

| | | | |
|---|----|---|----|
| Cozze Alla Marinara Échalotes, câpres, ail, basilic frais, anchois, vin blanc et sauce tomate. | 24 | Cozze Di Portovino Crème, aneth frais, poivre noir concassé, échalotes, ail, le tout flambé à la vodka. | 24 |
| Cozze Ai Due Formaggi Échalotes, ail, crème, vin blanc, noix de pin rôties, parmesan et fromage gorgonzola importé. | 24 | Cozze Con Gamberoni Crevettes, poivrons, tomates en dés, échalotes, coriandre, ail, sauce tomate et lait de noix de coco. | 25 |
| Cozze Alla Digione Crème, échalotes, vin blanc, moutarde de Dijon régulière et à l'ancienne. | 24 | Cozze Con Crema, Peperone E Salsiccia Chorizo Purée de poivrons rouges rôtis, piments forts, crème, parmesan, ail rôti, basilic frais et vin blanc. Le tout garni de saucisses chorizo. | 25 |
| Cozze Con Pomodori Secchi Échalotes françaises et ail flambés au cognac, pesto de tomates séchées, crème, ciboulette fraîche et parmesan. | 24 | | |

terre-terre

**Nous sommes fiers de servir du veau de lait du Québec et du boeuf Black Angus.*

| | |
|---|-----------|
| Ossobuco Alla Milanese | 44 |
| Jarret de veau de lait du Québec braisé dans son jus avec sauce tomate, fines herbes et vin blanc. Le tout garni de gremolata et servi avec risotto à la milanaise. | |
| Entrecote Di Manzo 16 oz | 42 |
| Entrecôte intensément persillée, grillée avec os à la perfection et saupoudrée de nos épices à steak maison. | |
| Bistecca Di Manzo New York 12 oz | 42 |
| Contre-filet exceptionnellement persillé, grillé à la perfection et saupoudré de nos épices à steak maison. | |
| Filetto Di Manzo 6 oz | 41 |
| Filet mignon, la coupe la plus tendre, grillé à la perfection, arrosé d'une réduction de demi-glace et Porto. | |
| Agnello Alla Griglia | 46 |
| Carré d'agneau, moutarde de Dijon régulière et à l'ancienne, romarin frais et sel Kasher. Arrosé d'une réduction de demi-glace et Porto. | |
| Braciola Di Maiale | 35 |
| Filet de porc Nagano du Québec, farci de porc effiloché, enrobé de prosciutto fumé et braisé dans son jus, fines herbes et sauce tomate. | |
| Pollo Sulla Griglia | 30 |
| Double poitrine de poulet nourri au grain du Québec, grillé et arrosée d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. | |
| <i>* Servi avec légumes saisonniers sautés et choix de pommes de terre.</i> | |
| Scaloppine Di Vitello Ai Tre Funghi E Pepe Di Madagascar | 34 |
| Pleurotes, shiitakes et champignons de Paris, crème, demi-glace, poivre vert de Madagascar, romarin et ciboulette fraîche. Le tout flambé au cognac. | |
| Scaloppine Di Vitello Alla Di Parma | 34 |
| Crème, olives vertes, pancetta, origan frais, tomates semi-séchées, vin blanc et parmesan. | |
| Scaloppine Di Vitello Con Gamberoni | 34 |
| Crevettes, échalotes françaises, avocat, crème, tomates semi-séchées et Sambuca. | |
| Scaloppine Di Vitello Alla Parmigiana | 34 |
| Escalope de veau légèrement panée, avec sauce tomate, basilic, mozzarella fondu et parmesan. | |
| Scaloppine Di Vitello Con Formaggio Gorgonzola | 34 |
| Fromage Gorgonzola, crème, échalotes françaises, noix de pin, vin blanc, nappée d'un coulis de poivrons rouges rôtis. | |
| Scaloppine Di Pollo Alla Parmigiana | 30 |
| Escalope de poulet émincée, panée, sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan. | |

** Servi avec pâte du jour.*

sugo-sauces

| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Sugo Ai Tre Pepe | 9 | Sugo Ai Funghi Del Bosco | 9 |
| Sauce aux poivre noir concassé, poivre vert de Madagascar et poivre rose, échalotes françaises, crème, moutarde de Dijon, demi-glace et ciboulette. Le tout flambé au cognac. | | Sauce aux champignons de Paris, shiitakes, portobellos et pleurotes, crème, demi-glace et poivre vert. Le tout flambé au cognac et rehaussé de fines herbes. | |

mare-mer

| | |
|---|-------------------------|
| Gamberoni Ai Pepe E Pomodoro Semi Secchi | 44 |
| Quatre crevettes géantes Black Tiger, poivre vert, tomates semi-séchées, crème, vin blanc et ciboulette. Servies avec capellini aglio e olio. | |
| Gamberoni Alla Griglia | 44 |
| Quatre crevettes géantes Black Tiger grillées à la perfection, arrosées de zeste de citron frais, huile d'olive et origan frais. Le tout saupoudré de gremolata et de câpres. Servies avec des épinards sautés à l'ail. | |
| Salmone Alla Griglia | 30 |
| Saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'origan frais. Servi avec risotto à la milanaise. | |
| Pesci Di Tonno | 39 |
| Thon rouge à queue jaune enrobé de graines de sésame, servi avec aioli wasabi, gingembre mariné et sauce soya yuzu ponzu. Servi avec épinards sautés. | |
| Pesci Della Giornata | <i>(prix du marché)</i> |
| Prise du jour. Servie avec épinards sautés. | |

pizze-pizzas

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Margarita Mozzarella, tomates Savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan, et sauce à pizza.</p> <p>Peperonata Mozzarella, pepperoni Milanese et sauce à pizza.</p> <p>Vegetariana Légumes saisonniers au four, tomates Savoura, oignons rouges, olives Kalamata, mozzarella, le tout garni avec huile d'olive et sauce à pizza.</p> <p>Prosciutto Di Parma E Rucola Sauce à pizza, mozzarella, garniture de jeunes feuilles de roquette fraîches. Arrosée d'huile d'olive, saupoudrée de sel de mer, garnie de tranches minces de prosciutto de première qualité provenant de Parma en Italie.</p> | <p>16</p> <p>18</p> <p>19</p> <p>20</p> | <p>Trieste Sauce à pizza, mozzarella, saucisses italiennes épicées, capicollo à l'ancienne, pepperoni, pancetta et parmesan. Le tout garni avec huile d'olive.</p> <p>Peperonata, Pancetta E Funghi Sauce à pizza, ail, mozzarella, oignons caramélisés, champignons sautés, olives noires, bacon croustillant, pepperoni et parmesan.</p> <p>Polpet E Formaggio Di Capra Sauce à pizza, mozzarella, fromage de chèvre, boulettes de viande émiettées et basilic frais.</p> <p>Gamberoni Sauce à pizza, crevettes, ail rôti, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, parmesan et mozzarella.</p> | <p>20</p> <p>22</p> <p>19</p> <p>24</p> |
|--|---|---|---|

* Supplément pour tous les plats partagés: \$5

bambini menu pour enfants (12 ans et moins)

Inclus, boisson gazeuse ou jus et crème glacée.

| | | | |
|--|---------------------|--|-----------|
| <p>Pizza Choix de pizza Napolitana, Ai Funghi, Peperonata ou Classico.</p> <p>Petto Di Pollo Poitrine de poulet grillée, servie avec frites.</p> | <p>10</p> <p>15</p> | <p>Pasta Choix de Spaghetti, Fettuccine, Linguine, Penne, Tortellini, ou Gnocchi. Servi avec sauce tomate, à la viande, Alfredo ou sauce rosée.</p> | <p>10</p> |
|--|---------------------|--|-----------|



* Des pâtes sans gluten sont aussi disponibles sur demande.

Le meilleur brunch en ville!

Chaque dimanche, de 10 h à 14 h.



www.portovino.ca

comments@portovino.ca



Portovino Dix30



@portovinatorante