

## Pasta

 Des pâtes sans gluten sont aussi disponibles sur demande.

	PORTION	
	DEMI	REG.
<b>Spaghetti Napolitaina</b> Sauce tomate avec basilic frais.	13	17
<b>Spaghetti Alla Bolognese</b> Sauce à la viande italienne traditionnelle.	13	18
<b>Fettuccine Alfredo</b> Crème, beurre et parmesan.	14	19
<b>Tortellini Rosé</b> Sauce tomate, crème, beurre et parmesan.	13	18
<b>Capellini Aglio E Olio</b> Huile d'olive, ail frais et persil.	12	16
<b>Rigatoni Con Salsiccia</b> Saucisses italiennes, poivrons rôtis, épinards frais, et fromage bonconcini dans une sauce rosée.	19	24
<b>Penne Con Funghi E Pomodoro Secco</b> Poulet grillé, champignons de Paris, shiitakes, pleurotes, échalotes françaises, ail, cognac, pesto aux tomates séchées, persil, parmesan et crème.	19	25
<b>Linguine Con Gamberoni E Gardinara</b> Crevettes, légumes rôtis, vin blanc, huile d'olive, ail, pesto au basilic et fines herbes.	23	28
<b>Fettuccine Alla Fiorentina</b> Crème, épinards frais, vin blanc et parmesan.	15	20
<b>Penne Arrabiata</b> Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais et vin blanc.	14	20
<b>Penne Romanoff</b> Sauce tomate, crème, poivre noir concassé, échalotes et basilic frais, le tout flambé à la vodka.	15	20
<b>Rigatono Primavera</b> Brocolis, épinards, courgettes, aubergines, champignons, échalotes, basilic frais, ail, mélange de poivrons, sauce tomate et vin blanc.	16	21
<b>Penne Alla Gigi</b> Pancetta, champignons de Paris, échalotes, vin blanc, sauce rosée et parmesan.	16	21
<b>Linguine Alla Carbonara</b> Pancetta, basilic et persil frais, oeuf, échalotes, crème, vin blanc et parmesan.	16	21
<b>Gnocchi Alla Gorgonzola</b> Fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, ail, fines herbes, parmesan, le tout flambé au brandy.	16	21
<b>Linguine Pescatore</b> Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, fines herbes, Cinzano Rosso et sauce tomate.	25	30
<b>Manicotti Al Forno</b> Manicotti maison farcis aux épinards et ricotta, nappés de sauce tomate, mozzarella fondu et de parmesan.	18	

## Cozze

### moules et frites

Servies avec mayonnaise maison aux fines herbes.

	PORTION	
	DEMI	REG.
<b>Marinara</b> Échalotes, câpres, ail, basilic frais, anchois, vin blanc et sauce tomate	15	22
<b>Portovino</b> Crème, aneth frais, poivre noir concassé, échalotes, ail, le tout flambé à la vodka.	15	22
<b>Cozze Ai Duo Formaggi</b> Échalotes, ail, crème, vin blanc, noix de pin rôties, parmesan et fromage gorgonzola.	15	22
<b>Cozze Con Gamberoni</b> Crevettes, poivrons, tomates en dés, échalotes, coriandre, sauce tomate et lait de coco.	16	23

## Pizze O Calzone

### pizza ou calzone

<b>Margarita</b> Mozzarella, tomates Savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan et sauce à pizza.	15
<b>Peperonata</b> Mozzarella, pepperoni milanese et notre sauce à pizza.	17
<b>Vegetariana</b> Légumes saisonniers au four, tomates, oignons rouges, olives Kalamata, mozzarella et notre sauce à pizza. Garni avec huile d'olive et parmesan.	18
<b>Polpet E Formaggio Di Capra</b> Notre sauce à pizza, mozzarella, fromage de chèvre, boulettes de viande émiettées et basilic frais.	19

## Panini E Hamburger

### sandwich & burger

<b>Sandwich Di Manzo</b> Rôti de boeuf, fromage Gouda fondu et aioli aux fines herbes. Servi avec frites au parmesan.	19
<b>Hamburger Di Portovino</b> Galette de boeuf 6oz Black Angus, fromage brie, champignons sautés, oignons, jeunes feuilles de roquette et mayo épicée. Servi avec frites au parmesan.	19

Supplément pour tous les plats partagés: \$5

## Specialite

### specialités



<b>Salmone Alla Griglia</b> Filet de saumon 5oz saisi et badigeonné d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'origan.	19
<b>Pollo All'Origano</b> Poitrine de poulet grillée, avec huile d'olive, jus de citron et d'origan.	17
<b>Agnello Sulla Griglia</b> Demi carré d'agneau, badigeonné avec deux sortes de moutardes de Dijon et romarin frais. Arrosé d'une réduction de Porto et demi-glace.	28
<b>Pesci Di Tonno</b> Thon rouge à queue jaune frais, enrobé de graines de sésame. Servi avec wasabi aioli et sauce soya yuzu ponzu.	39
<b>Pesci Di Giornata</b> Prise du jour	<i>prix de marché</i>
<i>*Servi avec risotto ou légumes sautés et choix de pommes de terre.</i>	
<b>Bavette &amp; Frites</b> Bavette grillée servie avec frites au parmesan et notre sauce aux trois poivres.	21
<b>Gamberoni Ai Pepe E Pomodori Semi Secchi</b> Deux crevettes géantes, poivre vert, tomates semi-séchées, crème et vin blanc. Servies avec capellini aglio e olio.	24
<b>Ossobuco Alla Milanese</b> 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.	32

## Insalata

### salades

<b>Insalata Di Pollo Alla Griglia</b> Poitrine de poulet grillé, rubans de concombre, tomates cerise, laitue mesclun organique, amandes rôties, fromage de chèvre émietté et vinaigrette balsamique.	21
<b>Insalata Con Tartare Di Tonno</b> Thon rouge à queue jaune frais, tomates cerise semi-séchées, câpres, échalotes, mayonnaise au wasabi et avocat. Surmonté avec salade mesclun et vinaigrette balsamique.	24
<b>Insalata Di Salmone Affumicato</b> Saumon fumé, rubans de concombre, oignons rouges, huile d'olive et câpres frits. Surmonté de jeunes feuilles de roquette et salade organique.	21

## Misto Di Crudi

### tartares

<b>Tartaro Di Tono</b> Thon rouge à queue jaune frais, oignons rouges, avocat, coriandre fraîche, sauce épicée Portovino, câpres et micro légumes organiques.	24
<b>Tartaro Di Manzo Portovino</b> Tartare de boeuf, noix de pins, petits cornichons, câpres, échalotes, jaune d'oeuf, parmesan et sauce tartare Portovino. Garni de jeunes feuilles de roquette.	22
<b>Tartaro Di Salmone</b> Tartare de saumon frais de l'Atlantique, mangue, graines de sésame, coriandre fraîche, avocat, oignons rouges, câpres et sriracha. Garni de micro légumes organiques, et de sauce soya yuzu ponzu.	19

## Antipasti

### entrées

<b>Arancini Con Zafferano E Bocconcini</b> Boules de risotto frites au safran, farcies de bocconcini frais et enrobées de panko. Servies avec sauce marinara et coulis de poivrons rouges rôtis.	16
<b>Polpo Alla Chorizo</b> Pieuvre, chorizo, poivrons rouges rôtis, oignons rouges, et micro légumes organiques.	19
<b>Calamari Alla Griglia</b> Calmars grillés arrosés d'huile d'olive, jus de citron et d'origan frais. Garnis de câpres capucine et de gremolata, avec micro légumes organiques.	19
<b>Salsiccia Calabrese</b> Saucisses italiennes grillées, sautées avec poivrons, échalotes, champignons de Paris, sauce tomate, vin blanc et basilic frais.	15
<b>Calamari Fritti</b> Calmars croustillants servis avec sauce arrabiata, mayo aux fines herbes et citron.	19
<b>Lumache Con Pernod</b> Escargots, ail, échalotes, confit de tomates raisin, poivrons, flambés avec Pernod, menthe fraîche et crème. Servis sur une pâte feuilletée.	17
<b>Cocktail Di Gamberoni</b> Trois crevettes géantes Black Tiger, servies avec deux sauces cocktail maison, mayo aux fines herbes et du citron.	24
<b>Torta Di Grancho</b> Gâteau de crabe enrobé d'une croûte panko et servi sur un coulis de poivrons rouges rôtis et mayo épicée.	22
<b>Gamberoni Con Frangelico</b> Deux crevettes géantes Black Tiger, échalotes, tomates cerise semi-séchées, noix de Grenoble, Frangelico et crème. Garnies d'épinards frits.	22