

antipasti

entrées

Pane D'Aglio	6
Pain grillé avec notre beurre à l'ail maison. Avec mozzarella fondu	8
Arancini Con Zafferano E Mozzarella	15
Boules de risotto frites parfumées au safran, farcies de mozzarella et enrobées de Panko, servies avec sauce marinara et coulis de poivrons rouges rôtis.	
Polpo Alla Griglia	19
Pieuvre fraîche grillée, mélangée avec des oignons rouges marinés, câpres cappucine, et garni de micro légumes organiques.	
Calamari Alla Griglia	16
Calmars grillés arrosés d'un filet d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Garnis de câpres cappucine et de gremolata, avec micro légumes organiques.	
Tartare Di Manzo Portovino	19
Tartare de boeuf Certified Angus Beef® garni de jeunes feuilles de roquette et copeaux de parmesan.	
Tartare Di Salmone	17
Tartare de saumon frais de l'Atlantique, mangue en dés, graines de sésame, coriandre fraîche, avocat, oignons rouges, sauce yuzu ponzu soja et croûtons.	
Salsiccia Calabrese	12
Saucisses italiennes grillées, sautées avec poivrons, échalotes, champignons de Paris, sauce tomate, vin blanc et basilic frais.	
Bruschetta Della Casa	11
Tomates italiennes, huile d'olive et vinaigre balsamique. Le tout servi avec du pain à l'ail grillé.	
Insalata Caprese Di Bufala	17
Tomate Héritage, fromage mozzarella di bufala frais artisanal du Québec, copeaux de parmesan, micro basilic, huile d'olive, et réduction de vinaigre balsamique.	
Calamari Fritti	17
Calmars croustillants servis avec sauce arrabbiata et citron.	
Salumeria	16
Assortiment de charcuteries artisanales avec accompagnements.	
Lumache Fra Diavolo	16
Escargots, sauce tomate, ail, vin blanc, champignons de Paris, basilic frais, piments forts, poivrons rouges et verts. Servi sur pain focaccia maison.	
Aragosta Mac n' Cheese	15
Macaroni avec sauce crémeuse au fromage gorgonzola, chair de homard frais et croûte de panko croustillante.	
Coctail Di Gamberoni	23
Cocktail de crevettes froides parfumées légèrement à la vinaigrette, servi avec sauce et citron..	