

# T A B L E D ' H Ô T E

Portovino  
RISTORANTE

## M E N U 1

### ENTRÉES

Potage du jour, soupe minestrone, salade César, salade mesclun ou salade de roquette.

### CHOIX DE

Café, Thé Kusmi, Cappuccino ou Espresso.

\$55  
+ TAXES + SERVICE

### Pollo Sulla Griglia

Double poitrine de poulet du Québec nourri au grain, grillée et arrosée d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Accompagnée de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Salmone Alla Griglia Mediterraneo

Filet de saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Servi avec légumes et une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Agnello Sulla Griglia

Demi-carré d'agneau grillé, servi avec réduction de porto et demi-glace. Servi avec légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Penne Alla Gigi

Pancetta, champignons de Paris, échalotes, persil, ail, vin blanc, sauce rosée et parmesan.

### Scaloppine Di Pollo Alla Parmigiana

Poitrine de poulet panée avec sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan. Servie avec légumes et une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Pizza Prosciutto Di Parma E Rucola

Sauce à pizza, fromage mozzarella di Bufala maison, jeunes feuilles de roquette fraîches, arrosées d'un mélange d'huile d'olive et de sel de mer, garnies de minces tranches de prosciutto de Parma.

## M E N U 2

### ENTRÉES

Potage du jour, soupe minestrone, salade César, salade mesclun ou salade de roquette.

### CHOIX DE

Café, Thé Kusmi, Cappuccino ou Espresso.

### DESSERT DU JOUR

\$60  
+ TAXES + SERVICE

### Pollo Sulla Griglia

Double poitrine de poulet du Québec nourri au grain, grillée et arrosée d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Accompagnée de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Salmone Alla Griglia Mediterraneo

Filet de saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Servi avec légumes et une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Bistecca Di Manzo Con Speze

Surlonge 10oz « 1855 Black Angus Beef » servi avec notre sauce aux trois poivres et garni de nos épices à steak. Accompagné de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Ravioli Con Carne Di Brasato

Raviolis géants farcis de bœuf, servis dans une sauce crème avec pancetta, cognac, échalotes françaises, pesto de tomates séchées, persil, ail et parmesan.

### Scaloppine Di Vitello Alla Parmigiana

Escalope de veau panée avec sauce tomate, basilic, mozzarella fondu et parmesan. Servi avec légumes et une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Pizza Prosciutto Di Parma E Rucola

Sauce à pizza, fromage mozzarella di Bufala maison, jeunes feuilles de roquette fraîches, arrosées d'un mélange d'huile d'olive et de sel de mer, garnies de minces tranches de prosciutto de Parma.

## M E N U 3

### ENTRÉES

Potage du jour, soupe minestrone, salade César, salade mesclun ou salade de roquette.

### CHOIX DE

Café, Thé Kusmi, Cappuccino ou Espresso.

### DESSERT DU JOUR

\$70  
+ TAXES + SERVICE

### Ossobuco Alla Milanese / Spécialité maison

Jarret de veau de lait du Québec, braisé dans son jus avec sauce tomate, fines herbes et vin blanc. Le tout garni de gremolata, servi avec risotto à la milanaise.

### Pesci Di Giornata

Poisson du jour.

### Bistecca Di Manzo

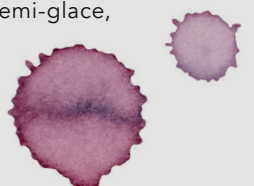
Entrecôte 16oz « Black Angus Beef » grillé, garni de nos épices à steak maison. Servie avec légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

### Linguini Pescatore

Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, basilic, aneth, Cinzano Rosso et sauce tomate.

### Scaloppine Di Vitello Ai Tre Funghi E Pepe Di Madagascar

Champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, crème, réduction demi-glace, poivre vert de Madagascar, romarin et ciboulette fraîche, le tout flambé au cognac. Servie avec légumes et une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.



**PLATEAUX D'ENTRÉES  
POUR 4 À 6 PERSONNES**

*Portovino*  
RISTORANTE

- 
- |  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Calamari Fritti/ (4) Bruschetta/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini</b>                 | <b>55</b> |
| <b>2. Burrata/ (4) Bruschetta/ Calamari Fritti</b>   | <b>60</b> |
| <b>3. Tartaro Di Salmone/ (4) Gamberoni Con Frangelico/ Polpo</b>                                  | <b>65</b> |
| <b>4. Fromage Brie Fondue / Crab Cake/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini/Calamari Fritti</b> | <b>70</b> |

*\*Tous les plateaux sont servis avec Focaccia maison et olives*

