

M E N U 1

ENTRÉES

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

CHOIX DE

Café, thé organique, cappuccino ou espresso.

\$ 65
+ TAXES + SERVICE

Petto Di Pollo E Sugo Ai Funghi

Poitrine de poulet farcie aux champignons sauvages, servie sur une sauce tomate, échalotes, ail, crème et vodka, le tout surmonté de fromage de chèvre. Accompagnée de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Pesce Di Dentice Rosso

Filet de vivaneau frais grillé, badigeonné d'huile d'olive, d'ail et d'échalotes, le tout surmonté d'une salsa aux tomates. Servi avec risotto à la milanaise.

Bavette Di Manzo Con Due Frutti Di Mare

Bavette 8oz «1855 Black Angus Beef» marinée au Jack Daniel's, surmontée d'une sauce crémeuse aux poivres, crevettes et chair de crabe. Servie avec nos frites au parmesan.

Linguini Con Gamberoni E Spinaci

Linguini, crevettes, ail, échalotes françaises, épinards frais, champignons sauvages, poivre de Madagascar, cognac, crème et parmesan.

Scaloppini Di Pollo Con Funghi Portobello

Escalope de poulet en croûte de panko servie avec sauce tomate et fromage de chèvre fondu, le tout surmontée d'un confit de champignons portobello. Servie avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Pizza Con Gamberoni E Arugula

Sauce à pizza, crevettes, coeurs d'arichauts rôtis, oignons caramélisés, tomates cerises confites, ail, mozzarella, roquette et parmesan.

M E N U 2

ENTRÉES

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

CHOIX DE

Café, thé organique, cappuccino ou espresso.

DESSERT DU JOUR

\$ 70
+ TAXES + SERVICE

Petto Di Pollo Supremo Con Funghi E Pancetta

Poitrine de poulet farcie au fromage gouda, artichauts rôtis tomates cerises semi-séchées, le tout servi sur une sauce crémeuse avec épinards, ail, vin blanc et une touche de demi-glace. Accompagnée de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Pesce Di Barramundi Alla Siciliana

Filet de bar asiatique frais grillé, surmonté de tomates Savoura en dés, poivrons rouges rôtis, basilic frais, olives taggiasche, câpres, ail et huile d'olive. Servi avec risotto à la milanaise.

Scaloppine Di Vitello

Escalope de veau de lait, tomates séchées, artichauts rôtis, romarin frais, fond de veau et une touche de crème, le tout monté au beurre. Servie avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Bistecca Di Manzo Con Duo Di Mare

Steak Teres Major 6oz «1855 Black Angus Beef» surmonté d'une crevette géante et arrosé d'une réduction de vin rouge demi-glace. Servi avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Linguini Con Gamberoni E Vongole

Linguini, crevettes, palourdes Littleneck, tomates cerises semi-séchées, câpres, olives noires, anchois, échalotes, basilic frais, persil, vin blanc et sauce tomate. Kalamata, roquette et fromage de chèvre.

Pizza Con Burrata E Prosciutto

Sauce à pizza, burrata maison, tomates cerises semiséchées, prosciutto, basilic, olives noires, le tout arrosé d'huile à la truffe noire et garni de fromage Grana Padano.

M E N U 3

ENTRÉES

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

CHOIX DE

Café, thé organique, cappuccino ou espresso.

DESSERT DU JOUR

\$ 75
+ TAXES + SERVICE

Entrée

Penne avec un choix de sauce tomate, arrabiata ou romanoff.

Petto Di Pollo Supremo Con Pomodoro

Poitrine de poulet au four farcie à l'ail rôti, crevettes géantes, tomates cerises semi-séchées et mozzarella dibufala, servie dans une sauce crémeuse aux échalotes françaises, poivrons, ail et limoncello. Accompagnée de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Ossobuco Alla Milanese / Spécialité de la 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 et servi avec risotto à la milanaise.

Pesce Di Giornata

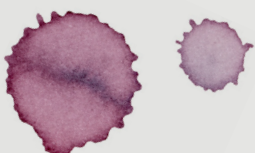
Filet de vivaneau frais poêlé, en croûte de noix de Grenoble et servi sur une réduction de crème et Chardonnay. Servi avec risotto à la milanaise.

Spaghetti Con Capesante E Funghi Ai Salvaggio

Spaghetti, crevettes, pétoncles géants, chair de crab, moules, champignons porcins sauvages, échalotes françaises, ail, cognac, crème, fond de veau, romarin, poivre rose et parmesan.

Bistecca Di Manzo

Entrecôte 16oz «1855 Black Angus Beef» saupoudrée de nos épices à steak maison et surmontée d'un beurre composé d'ail, de citron, de poivre et de fines herbes. Accompagnée de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.



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

Portovino
RISTORANTE

-
- | | |
|--|-----------|
| 1. Calamari Fritti/ (4) Bruschetta/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini | 65 |
| 2. Burrata/ (4) Bruschetta/ Calamari Fritti | 75 |
| 3. Tartaro Di Salmone/ (4) Gamberoni Con Frangelico/ Polpo | 80 |
| 4. Fromage Brie Fondue / Crab Cake/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini/Calamari Fritti | 90 |

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

