

# Antipasto

Délicieuses entrées italiennes, entièrement faites maison par notre équipe de cuisine, afin de vous mettre en appétit et vous procurer un bon moment.

Campanie

## Panzerotti con mozzarella

Duo de chaussons napolitains à la tomate et à la Mozzarella.

Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)

9\$

Sicile

## Insalada di orance, finocchio, olive e arugula

Salade classique d'oranges, fenouil, olives et roquette.

Accord suggéré : Bartali Orvieto (disponible au verre)

10\$

Lombardie

## Gnocchis

Gnocchis à la courge butternut, faits maison, servis avec sauce tomate et crème.

Accord suggéré : Corta Rossa Bianco (disponible au verre)

10\$

Sicile

## Arancini

Trio de boulettes de risotto frites, farcies au bœuf braisé et champignons rissolés.

Accord suggéré : Pinot Noir Reserva (disponible au verre)

11\$

Sicile

## Seppie ripiene (Calamari)

Calamars farcis au risotto et à la sauce tomate.

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

12\$

Vénétie

## Crocchette di pesce (Accra)

Trio de beignets frites, à base de poissons

Accord suggéré : Corta Rossa Bianco (disponible au verre)

13\$

## À partager

### Planche de charcuterie \*

Assortiment de charcuterie et ses accompagnements

Accord suggéré : Bartali Chianti

23\$

Pouilles

### Burrata \*

Mozzarella au cœur de crème sur lit de tomates cerises confites

Accord suggéré : Chardonnay Terre Di Chieti

22\$

\* En table d'hôte, un supplément de 8\$ s'applique.

# Authentique

Nos plats authentiques sont inspirés des différentes régions d'Italie. Réconfortants, ils sauront vous sustenter avec leur subtilité, leur richesse et leur consistance. Ils vous feront voyager !

Piedmont

## Agnolotti duo

Agnolotti alla marengo et agnoletti Buttersquach, herbes fraîches, julienne de courge.

20\$

Accord suggéré : Dolcetto d'alba Paitin

## Linguini Polpettes

Polpettes de veau, sauce napolitaine, ricotta fraîche, basilic frais.

20\$

Accord suggéré : Capomastro

Lombardie

## Osso Buco

Osso Buco de porc, gremolata, noix de pins, polenta.

22\$

Accord suggéré : Barbaresco Sori Paitin

Campagne

## Tagliatelle con pollo e carciofi

Poitrine de poulet, artichauts, vin blanc, zeste de citron, crème et fleur de sel

23\$

Accord suggéré : Lenotti Soave

Sardaigne

## Fettucini Fruitti di Mare

Fettucinis dans une sauce crémeuse accompagnés de crevettes, crabes, pétoncles et moules

25\$

Accord suggéré : Veneto Pinot Grigio

Lombardie

## Filet Mignon, sauce au gorgonzola

Filet AAA, servi avec poires blanchies et purée du moment

36\$

Accord suggéré : Chianti Reserva

## L'échange culturel

Belgique

## Moules et frites

Bouillon du chef, au parfum d'Italie

16\$

Accord suggéré : Grillo Tonnino

# Méditerranéen

Issus des côtes de la Mer Méditerranée, nos mets santé ont comme seul objectif de vous procurer des sensations d'équilibre et de bien-être. Ils sont légers, parfumés et herbacés à souhait !

Toscane

## Panzanella

Salade florentine à base de pain et de tomates, d'oignons rouges, d'huile d'olive, vinaigre et de basilic frais.

15\$

Accord suggéré : Tollo Trebbiano D'Abruzzo (Bianco)

Toscane

## Acqua Cotta

Soupe de la Maremme, épaisse et goûteuse, à base de légumes, d'épinard, de pain rassis et d'œufs.

16\$

Accord suggéré : Nuttata (Syrah)

## Insalata di Frutti di Mare

Salade de fruits de mer et Quinoa

18\$

Accord suggéré : Lenotti Pinot Grigio

## Tartaro Trota \*

Amalgame de tartares frais et saumuré d'Omble chevalier, cousin de la truite et du saumon.

24\$

Accord suggéré : Bellaretta Bianco (Chardonnay)

Portion entrée

16\$

\* Portion entrée disponible. Un supplément de 3\$ s'applique lorsqu'inclus en table d'hôte.

## Pesca du jour

Pêche du jour, sauce vierge, orge perlé, haricots verts et betteraves jaunes

25\$

Accord suggéré : Bartali Orvieto

## Octopus

Pieuvre et aubergines grillées, tomates et pommes de terre

29\$

Accord suggéré : Corta Rossa Bianco

# Pizza Classico

Pizzas classiques à croute mince et croustillante. Elles sont simples, savoureuses, parfaites pour les moments amicaux et festifs !

Ligurie

## Sardenaira

Pizza de la Riviera italienne avec huile d'olive aromatisée aux herbes, anchois, trio d'olives, oignons rouges et basilic frais.

15\$

Accord suggéré : Selva de'Canonici

Campanie

## Quattro Stagioni

Pizza dont les quatre parties représentent les saisons, à l'aide d'ingrédients vedettes, dont le Salami de Gènes, aubergines marinées, olives Kalamata, les champignons blancs et les artichauts en rose.

15\$

Accord suggéré : Alpagua Gran Reserva

Campanie

## Margherita

Tomates italiennes fraîches, basilic frais, Mozzarella.

16\$

Accord suggéré : Capomastro

Sardaigne

## Diavola

Mozzarella, jambon de Parme, pancetta, salami, saucisses épicées et piments Chili.

18\$

Accord suggéré : Chianti Reserva

Émilie-Romagne

## Primavera

Mozzarella, jambon de Parme et roquette accompagnés d'olives noires, tomates et artichauts

20\$

Accord suggéré : Bartali Chianti

Sicile

## Pollo al fico

Sauce crème, poulet, figues, oignons rouges et miel de sarrasin

22\$

Accord suggéré : Barbara d'Astie

# Dessert

Des délices et petites gâteries afin de vous faire plaisir, une bouchée à la fois.  
Il faut croire que la gourmandise n'est pas toujours un péché.

**Sorbetto citronella \*** 6\$  
Sorbet au citron rafraîchissant, à la fois doux et acidulé

Lombardie

**Gelato Stracciatella \*** 6\$  
Glace à base de lait, à saveur de noisette et de chocolat

\* Les sorbets et Gelato de Pépé sont préparés avec passion par David et Nadia, propriétaires du Maître Glacier

Sicile

**Cannoli** 8\$  
Cylindres de pâte frite, fourrés avec une farce crémeuse à base de ricotta.

Piedmont

**Zabaione prosecco** 9\$  
Sabayon léger au prosecco  
Accord suggéré : Prosecco

Sienna

**Tiramisu** 8\$  
Biscuit doigts de dame imprégné de café Espresso noyé dans un suave mélange de mascarpone, crème fouettée, café et Galiano  
Accord suggéré : Amaretto

**Fondant au chocolat maison (mi-cuit)** 8\$  
Délicieux gâteau au cœur coulant de chocolat noir 70%  
Accord suggéré : Porto

## Bevande calde e caffè

**Thé, café, tisane** 2.5\$

**Espresso, Americano** 3.5\$

**Espresso double** 5\$

**Café au lait, Cappuccino, Mokaccino** 4\$

## Caffè Alcoliche

**Cafés spécialisés** 8\$  
Pépé / Bailey's / Irlandais / Brésilien / Espagnol / B-52