

Antipasto

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

Salade

Salade César ou salade du jardin.

7\$

Campanie (Campania)

Duo de Panzerotti

Pâte à pizza en chausson à la sauce tomate et fromage mozzarella

9\$

Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)

Sicile (Sicilia)

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

Nappée d'une vinaigrette au xérès

10\$

Accord suggéré : Bartali Orvieto (disponible au verre)

Lombardie (Lombardia)

Gnocchis à la courge butternut

Gnocchis faits maison, légèrement frits, servis avec sauce rosée.

10\$

Accord suggéré : Corta Rossa Bianco (disponible au verre)

Latium (Lazio)

Calamars frits à la romaine

Rondelles de calamars en panure épicée, servis sur roquette

10\$

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

Sicile (Sicilia)

Arancinis au bœuf braisé

Deux boulettes de risotto au bœuf braisé et champignons sauvages

10\$

Accord suggéré : Pinot noir Réserve (disponible au verre)

Émilie-Romagne (Emilia-Romagna)

Escargots Pil-Pil *

Escargots grillés au beurre, ail et piments forts

12\$

Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)

* Gratinés

+2\$

À partager

Planche de charcuterie *

Assortiment de charcuteries (calabrese, salami de Gênes et jambon de Parme) et ses accompagnements

23\$

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

Assiette dégustation *

Arancinis, Panzerotti, Gnocchis, Calamars et frites

40\$

* En table d'hôte, un supplément s'applique

+8\$

Les Incontournables

Il Must-See

Salade César au poulet

Généreuse portion de poulet déposée sur une délicieuse laitue romaine

17\$

Accord suggéré : Bellaretta chardonnay (disponible au verre)

Lasagne aux deux fromages et deux sauces

Lasagne gratinée, avec une alternance d'étage de sauce au bœuf braisé et sauce napolitaine, séparé par un étage de ricotta

17\$

Accord suggéré : Chianti Riserva Brumaia (disponible au verre)

Spaghetti bolognais au boeuf braisé

Revisite de la classique sauce bolognaise, concoctée à partir de bœuf braisé durant des heures, puis effiloché et mijoté en sauce.

19\$

Accord suggéré : Chianti Riserva Brumaia (disponible au verre)

Tortellini piemontais

Retrouvez notre pâte classique à la pancetta et champignons poêlés, sauce rosée

18\$

Accord suggéré : Barbaresco Paitin

Escalope de veau Al Limone

Veau de lait du Québec poêlé et déglacé au citron, accompagné de haricots et champignons poêlés

27\$

Accord suggéré : Chardonnay Bellaretta (disponible au verre)

Pâtes classiques *

Vous concevez votre assiette à partir de nos trois choix de pâtes et quatre choix de sauces

17\$

* Pâtes au choix : Spaghetti, Linguine ou Fettucini

* Sauce au choix : napolitaine, Alfredo, arrabiata ou rosée

Toutes nos pâtes sont sautées au poêlon

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 !

Linguine Polpettes Polpettes de veau, sauce napolitaine, ricotta frais au basilic Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)	20\$
Lombardie Osso Buco Osso Bucco de porc, gremolata, noix de pins, frites de polenta Accord suggéré : Barbaresco Sori Paitin	22\$
Campagne Pollo Carciofo Poitrine de poulet, artichauts, vin blanc, zeste de citron, crème et sel marin et fettucine au beurre Accord suggéré : Lenotti Soave (disponible au verre)	23\$
Sardaigne Fettucine aux fruits de mer Crabe, pétoncles, moules et crevettes poêlés au jus de citron, dans une onctueuse sauce crème Accord suggéré : Veneto Pinot Grigio	25\$
Sicile Escalope de veau Parmigiana à la Pépé Veau de lait du Québec, sauce tomate et copeaux de parmesan, servi avec fettucine au pesto de tomates séchées et légumes du moment Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)	29\$
Lombardie Filet mignon, sauce au gorgonzola Filet AAA, servi avec quartiers de poire blanchie, légumes du moment et choix de pâtes au beurre ou frites Accord suggéré : Chianti Reserva (disponible au verre)	39\$

Toutes nos pâtes sont sautées au poêlon

Méditerranéen (santé)

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 !

Moules marinara *

Moules servies dans notre sauce marinara relevée au vin blanc, servies avec frites 24\$
Accord suggéré : Grillo Matinata, (disponible au verre)

* Remplacer votre sauce (arrabiata, crème pesto, échalotes et vin blanc ou sauce crème) +3\$

Toscane

Salade florentine

Salade florentine à base de pain et de tomates, oignons rouges, huile d'olive, et vinaigre de xérès 15\$

Accord suggéré : Tollo Trebbiano d'Abruzzo (Bianco) (disponible au verre)

Salade de fruits de mer

Notre mélange de fruits de mer servi sur salade de coucous et roquette, agrémentée de poivrons rôtis et oignons 18\$

Accord suggéré : Lenotti Pinot Grigio (disponible au verre)

Tartare de truite *

Tartare de truite, partiellement saumurée, crémeux et légèrement épicé, garni de câpres frits et amandes 24\$

Accord suggéré : Bellaretta Chardonnay (disponible au verre)

* Tartare en portion entrée disponible 16\$

Pavé de morue rôti

Morue, sauce vierge, orge perlé, haricots verts et betteraves jaunes 25\$

Accord suggéré : Bartali Orvieto (disponible au verre)

Thon rouge à la méditerranéenne

Darne de thon rouge servie avec un chutney et couscous aux légumes 29\$

Accord suggéré : Chardonnay cretico

Dégustez les bienfaits de la mer

Pizzas Traditionnelles

Pizzas classiques à croûte mince et croustillante (10 pouces). Simples, savoureuses, parfaites pour les moments amicaux et festifs !

Américaine (All Dressed)

Pizza garnie de pepperoni, mozzarella, poivrons et champignons

17\$

Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)

Ligurie

Sardenaira *

Pizza de la Riviera italienne avec sardines, ail, olives et basilic frais

15\$

Accord suggéré : Selva de'Canonici

* Nouvelle recette

Campanie

Quattro Stagioni

Pizza dont les quatre parties représentent les saisons, à l'aide d'ingrédients vedettes, dont le salami de Gênes, aubergines marinées, olives Kalamata, les champignons marinés et un artichaut au centre

20\$

Accord suggéré : Alpagua Gran Réserve

Campanie

Margherita

Tomates italiennes fraîches, basilic frais et rondelles de bocconcini

16\$

Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)

Sardaigne

Diavola

Mozzarella, jambon de Parme, salami de Gènes et calabrese

18\$

Accord suggéré : Chianti Réserve (disponible au verre)

Émilie-Romagne

Primavera

Mozzarella, jambon de Parme, olives Kalamata, tomates et artichauts, garnie de roquette

20\$

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

Demandez un extra

Au choix : poivrons, oignons, champignons, olives Kalamata, tomates

2,55\$

Au choix : pepperoni, salami de Gènes, calabrese, sardines, jambon de Parme, poulet

3,75\$

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 pêché.

Sorbetto citronella

Sorbet au citron rafraîchissant, à la fois doux et acidulé

6,25\$

Lombardie

Gelato Stracciatella

Glace à base de lait, à saveur de noisette et de chocolat

6,25\$

Les sorbets et gelatos de Pépé sont soigneusement préparés par David et Nadia, propriétaires du Maître Glacier de Saint-Hyacinthe.

Sicile

Cannoli

Cylindres de pâte frite, farcis d'une savoureuse ricotta à la vanille et copeaux de chocolat noir

8\$

Accord suggéré : Tia maria

Piémont (Piemonte)

Panna Cotta

Classique de la région du Piémont, riche dessert à base de crème à la vanille, servi avec notre coulis de baies

9\$

Accord suggéré : Bailey's

Sienna

Tiramisu

Biscuits doigts de dame imprégnés de café Espresso couvert d'un mélange aéré de mascarpone au café et Galiano

8\$

Accord suggéré : Amaretto

Fondant au chocolat maison (mi-cuit)

Délicieux gâteau au cœur coulant de chocolat noir et de bière rousse

9\$

Accord suggéré : Porto

Brewages chauds

Thé, café, tisane

2.5\$

Espresso, Americano

3.5\$

Espresso double

5,5\$

Café au lait, Cappucino, Mokaccino *

4,5\$

* Remplacez votre café régulier en table d'hôte du midi

+3\$

Cafés alcoolisés

Cafés spécialisés

Pépé / Bailey's / Irlandais / Brésilien / Espagnol / B-52

8\$