

Menu Soir

Escargots à l'ail.....	\$6.95
Gâteau de Crabe.....	\$8.95
Calmars Frits.....	\$10.95
Mozzarella di Bufala alla Caprese.....	\$11.95
Poeler de Foie Gras.....	\$14.95
Pieuvre Marinée sur le Gril.....	\$15.95
Antipasto Vino Rosso.....	\$19.95

***** *salade maison, soupe du jour, moules du chef* *****

Spaghetti con Uva, Noci di Pine e Pernod.....	\$15.95
<i>(pâtes, raisins, pignons, pernod, vin blanc)</i>	
Ravioli farcito con Funghi, Pomodorini, Porcini, Crema..	\$16.95
<i>(pâtes farci avec champignons; garni avec tomates cerises, champignons bolets, ciboulette, fond de veau, sauce à la crème)</i>	
Perline con Salsiccia Chorizo, Shii-Taki e Salsa Rosée..	\$16.95
<i>(pâtes farci avec prosciutto et fines herbes; garni avec saucisse chorizo, champignons shii-taki, sauce rosee)</i>	
Linguine con Granchio, Carciofi e Olive Nere.....	\$16.95
<i>(pâtes, crâbes, artichauts, olives noires, huile d'olive)</i>	
Risotto con Legumi sulla Griglia e Formaggio di Capra.....	\$19.95
<i>(riz arborio, légumes sur le gril, fromage de chèvre, parmesan)</i>	
Risotto con Salsiccia, Piselli e Pepperoni Arrostiti.....	\$20.95
<i>(riz arborio, saucisse italienne, pois verts, poivrons rôtis, parmesan)</i>	
Risotto con Gamberi e Polpo.....	\$20.95
<i>(riz arborio, crevettes, pieuvre, parmesan)</i>	
Fegato di Vitello con Cipolla e Salsa al Balsamico.....	\$20.95
<i>(foie de veau avec oignons et sauce au balsamic)</i>	
Petto di Pollo sulla Griglia.....	\$20.95
<i>(poitrine de poulet au grain sur le gril)</i>	
Scallopine di Vitello con Formaggio Crotonese.....	\$22.95
<i>(escalope de veau sur le gril avec tranche de fromage crotonese, balsamic)</i>	
Bavette di Vitello sulla Griglia con Salsa alla Crema.....	\$24.95
<i>(bavette de veau sur le gril avec sauce à la crème et fines herbes)</i>	
Petto di Anatra con Salsa ai Mirtilli e Lampone.....	\$24.95
<i>(magret de canard avec sauce aux bleuets et framboises)</i>	
Costolette di Maiale con Ficchi, Prosciutto e Crema....	\$25.95
<i>(côtelette de porc 14 oz avec figues, prosciutto et sauce à la crème)</i>	
Osso Buco d'Agnello al Forno; servito con Risotto Porcini....	\$26.95
<i>(jarret d'agneau braisé au four avec canneberges et porto; servi avec riz arborio au champignons bolets)</i>	
Medaglione di Struzzo con Salsa al Porto e Fragoli..	\$26.95
<i>(medaillon d'autruche avec sauce aux fraises et porto)</i>	
Pesce Fresco del Pescaiolo.....	\$\$\$
<i>(poisson frais du pêcheur)</i>	
Sirloin Steak con Salsa ai 5 Pepe e Jack Daniels....	\$29.95
<i>(sirloin steak angus 10 oz avec sauce aux 5 poivres et Jack Daniels)</i>	
Gamberi Jumbo sulla Griglia.....	\$29.95
<i>(crevettes jumbo sur le gril)</i>	
Costolette di Vitello sulla Griglia con Pleurotes.....	\$33.95
<i>(côtelette de veau 14 oz de Charlevôix avec pleurotes sur le gril)</i>	
Filet Mignon con Pepperoni Arrostiti e Pignoli.....	\$33.95
<i>(filet mignon angus 8 oz avec poivrons rôtis, pignons, demi-glace)</i>	
Costolette d'Agnello con Salsa al Porto.....	\$36.95
<i>(carré d'agneau de Nouvelle Zelande avec sauce au porto)</i>	