

buonanotte

dal. 1991

MENU DU MIDI

1 choix de chaque service

Antipasti

ZUPPA DEL GIORNO

Soupe du jour

RUCOLA E PARMIGIANO

Roquette, parmigiano, vinaigre balsamique,
huile d'olive extra vierge

POLPETTE

Boulettes de viande (bœuf, veau, mortadelle)
sauce tomate, parmigiano

CALAMARI

Calmars frits, mayo au citron et poivre noir

Secondi

IL NOSTRO PANINO DEL GIORNO

Notre panino du jour

MARGHERITA

Sauce tomate, fromage Fior di latte,
basilic

GNOCCHI DI LUCIANO

Gnocchi de pommes de terre, sauce
bolognaise (bœuf, veau, porc)

PASTA

Pasta du jour

CARNE DEL GIORNO

Viande du jour avec légumes du marché

PESCE DEL GIORNO

Poisson du jour avec légumes du marché

Table D'Hôte

18.23

Menu de Noël/Christmas menu

Antipasti

POLPETTE

Boulettes de viande, bœuf, veau et mortadelle, sauce tomate, parmigiano

Meatballs, beef, veal, mortadella, tomato sauce, parmigiano

INSALATA DI RADICCHIO E RUCOLA

Radicchio, roquette, parmigiano, vinaigrette à l'orange

Radicchio, arugula, parmigiano shavings and orange vinaigrette

CALAMARI

Calmars frits, mayo aux tomates rôties

Fried calamari, roasted tomato mayo

FOCCACIA DI CASA

Foccacia, romarin, pecorino, olive

Foccacia, rosemary, pecorino, olives

Primi

MEZZI PACCHERI CAPONATA

Tomates cerises, aubergines, zucchini

Cherry tomatoes, eggplants, zucchini

Secondi

POLLO

Suprême de poulet du Québec, légumes du marché

Pan-roasted Quebec chicken breast, market fresh vegetables

Ou/Or

SALMONE

Saumon, légumes du marché

Salmon, market fresh vegetables

I dolci

TIRAMISU

MENU 45 \$

(Taxes et service non inclus/Taxes and service not included)

** Toutes nos pâtes et tous nos desserts sont faits maison./All our pasta and desserts are homemade.**

Menu de Noël/Christmas menu

Antipasti

INSALATA DI RICOTTA

Ricotta maison, courge compressés, pignons, pomme grenade, menthe, vinaigrette à l'orange et au thym
Homemade ricotta, frisee lettuce, compressed squash, pine nuts, pomegranate, mint, orange and thyme dressing

POLPETTE

Boulettes de viande (bœuf, veau, mortadelle) sauce tomate, parmigiano
Meatballs (beef, veal, mortadella) tomato sauce, parmigiano

CALAMARI

Calmars frits, mayo aux tomates rôties
Fried calamari, roasted tomato mayo

MARGHERITA

Sauce tomate, fromage Fior di latte, basilic
Tomato sauce, Fior di late, basil

Primi

TORTIGLIONI

Tortiglioni, chou-fleur roti, pecorino, poivre noir
Tortiglioni, roasted cauliflower, pecorino, black pepper

Secondi

FILETTO DI MAIALE

Filet de porc, légumes du marché
Pork tenderloin, market fresh vegetables
Ou/Or

CERNIA

Mérou, légumes du marché
Grouper, market fresh vegetables

I dolce

BOMBOLONI

MENU 55\$

(Taxes et service non inclus/Taxes and service not included)

** Toutes nos pâtes ainsi que tous nos desserts sont faits maison./All our pasta and desserts are homemade.**

Menu de Noël/Christmas menu

Antipasti

CAPRESE

Tomates cerises, mozzarella de buffle du Québec, basilic frais
Cherry tomatoes, Quebec mozzarella di bufala, fresh basil

PIADINA

Prosciutto, roquette, fior di latte
Prosciutto, arugula, fior di latte

CALAMARI

Calmars frits, mayonnaise aux tomates rôties
Fried calamari, roasted tomato mayo

SALSICCIA CON PEPPERONATA

Saucisse de porc et d'agneau, avec pepperonata
Pork and lamb sausage, pepperonata

Primi

GNOCCHI CON POMODORO

Gnocchi, tomates, basilic
Gnocchi, tomatoes, basil

Secondi

STINCO D'AGNELLO

Jarret d'agneau braisé, purée de légumes racine
Braised lamb shank, root vegetable mash

Ou/Or

SPIGOLA

Bar rayé sauvage, légumes de marché
Wild seabass, market vegetables

I dolce

TORTA CIOCCOLATO E PERA

Tartelette aux chocolat et poire
Chocolate and pear tartelette

MENU 65 \$

(Taxes et service non inclus/Taxes and service not included)

* Toutes nos pâtes et tous nos desserts sont faits maison./All our pasta and desserts are homemade.*