

# Entrées

*Antipasti*



*Appetizers*

<b>Prosciutto di Parma</b>	<b>\$26</b>
Prosciutto di Parma servi avec fruit en saison et parmesan Prosciutto di Parma served with fruit in season and parmigiano	
<b>Antipasto Misto Muscadin</b>	<b>\$34</b>
Assortiment d'entrées italiennes classiques: calamars frits, crevette grillée, légumes grillés, mozzarella caprese, prosciutto et soppressata Assortment of classic italian appetizers: fried calamari, grilled shrimp, grilled vegetables, mozzarina caprese, prosciutto and soppressata	
<b>Lumache alla Piemontese</b>	<b>\$15</b>
Escargots au vin blanc, crème et ail Snails in a white wine, cream and garlic sauce	
<b>Funghi di Bosco</b>	<b>\$19</b>
Pleurotes flambés au cognac, crème et ail Oyster mushroom flambéed in cognac, cream and garlic	
<b>Polpette della Nonna</b>	<b>\$18</b>
Boulettes de viande servies dans une sauce tomate avec copeaux de parmesan Meatballs served in tomato sauce with parmesan cheese shavings	
<b>Calamari Fritti</b>	<b>\$24</b>
Calmars frits servis avec notre sauce épicée "arrabbiata" Fried calamari served with our spicy "arrabbiata" sauce	
<b>Burrata con Pomodorini</b>	<b>\$24</b>
Fromage burrata frais servi avec tomates cerises et huile d'olive infusée au basilic Fresh burrata cheese served with cherry tomatoes and basil-infused olive oil	

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande  
Vegetarian and gluten-free options available upon request

## *Salade*

*Insalata*



*Salad*

- Insalata Mista** **\$10**  
Salade mixte avec vinaigrette maison  
Mixed salad with house vinaigrette
- Insalata Cesare** **\$15**  
Salade César  
Caesar salad
- Insalata di Pomodoro** **\$13**  
Tomates fraîches, olives noir, câpres, onion rouge, basilic et vinaigrette maison  
Fresh tomatoes, black olives, red onion, capers, basil and house vinaigrette

## *Soupe*

*Zuppa*



*Soup*

- Stracciatella** **\$8**  
Soupe italienne classique de bouillon de poulet avec œuf et fromage parmesan  
Classic Italian soup of rich chicken bouillon with egg and parmesan cheese
- Minestrone** **\$10**  
Soupe aux légumes avec base de fond de poulet  
Vegetable soup with chicken bouillon base
- Tortellini in Brodo** **\$12**  
Tortellini farcis de viande dans un bouillon de poulet  
Tortellini stuffed with meat in chicken bouillon

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande  
Vegetarian and gluten-free options available upon request

# Pâtes

*Pasta*



*Pasta*

<b>Spaghetti con Pistacchi e Burrata</b>	<b>\$38</b>
Spaghetti dans un pesto de basilic et pistache, garni de burrata frais Spaghetti in a basil and pistacchio pesto, topped with fresh burrata	
<b>Tortellini Muscadin</b>	<b>\$32</b>
Tortellini dans une sauce rosée avec pois vert et prosciutto Tortellini in a rosé sauce with green peas and prosciutto	
<b>Linguine ai Frutti di Mare</b>	<b>\$46</b>
Linguine dans une sauce légèrement tomatée avec fruits de mer Linguine in a light tomato sauce with an assortment of seafood	
<b>Tagliatelle ai Castagne e Porcini</b>	<b>\$33</b>
Tagliatelle au l'huile et ail avec châtaignes et champignons Porcini Tagliatelle in olive oil and garlic with roasted chestnuts and Porcini mushrooms	
<b>Gnocchi al Pomodoro e Basilico</b>	<b>\$32</b>
Gnocchi au ricotta faits maison dans une sauce aux tomates et basilic Homemade ricotta gnocchi in a tomato and basil sauce	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	<b>\$28</b>
Spaghettis sautés dans une sauce aux œufs et poivre noir avec pancetta Spaghetti sautéed in an egg and black pepper sauce with pancetta	
<b>Pennine Romanoff</b>	<b>\$28</b>
Pennine flambés à la vodka et poivre noir dans une sauce rosée Pennine flambéed in vodka and black pepper in a rosé sauce	
<b>Risotto ai Porcini</b>	<b>\$38</b>
Risotto au parmesan et champignons Porcini Risotto with parmesan and Porcini Mushrooms	
<b>Linguine alle Vongole</b>	<b>\$32</b>
Linguine au vin blanc, ail et échalotes avec palourdes Linguine in a white wine, garlic, and shallot sauce with clams	

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande  
Vegetarian and gluten-free options available upon request

# Viandes

*Carne*



*Meat*

## Vitello Moscardino \$38

Escalopes de veau dans une sauce au vin blanc, crème, échalotes et champignon

Veal scaloppini in a white wine, cream, shallot and mushroom sauce

## Piccata al Limone \$35

Escalopes de veau dans une sauce au vin blanc et citron

Veal scaloppini in a white wine and lemon sauce

## Vitello alla Siciliana \$38

Escalope de veau dans une sauce pizzaiola garnie d'aubergines, mozzarella et tomates en tranches

Veal scaloppini in a pizzaiola sauce topped with eggplant, mozzarella, and sliced tomato

## Costoletta di Vitello alla Griglia \$70

Côte de veau de lait grillée de 16 onces

Grilled 16-ounce milk-fed veal chop

## Bistecca di Manzo ai Due Pepe \$68

Faux-filet désossée flambé au cognac avec une sauce aux deux poivres

Boneless ribeye flambéed with cognac and a two-peppercorn sauce

## Filetto di Manzo Zingarelli \$78

Filet mignon flambé au cognac et servi avec une sauce décadente au fromage gorgonzola et aux truffes

Filet mignon flambéd in cognac and served with a decadent gorgonzola and truffle sauce

## Agnello alla Griglia \$48

Côtelettes d'agneau marinées et grillées

Marinated and grilled lamb chops

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande  
Vegetarian and gluten-free options available upon request

# *Fruits de Mer*

*Frutti di Mare*



*Seafood*

## **Gamberoni Provinciale**

**\$50**

Crevettes géantes tigrées noires au vin blanc, tomates fraîches et ail, servi avec linguine dans une sauce de beurre et basilique

Jumbo black tiger shrimps in white wine, fresh tomato, and garlic, served with linguine in a butter and basil sauce

## **Aragosta Reale**

**\$72**

Queues de homard au beurre, ail, chapelure et paprika, servi avec linguine dans une sauce de beurre et basilique

Lobster tails with butter, garlic, breadcrumbs and paprika, served with linguine in a butter and basil sauce

## **Aragosta Fra-Diavolo**

**\$72**

Queues de homard dans une sauce de tomates épicée servie avec linguine dans la même sauce

Lobster tails in a spicy tomato sauce, served with linguine in the same sauce

## **Sogliola di Dover alla Mugnaia**

**\$82**

Sole de Douvres poilée au vin blanc, beurre et citron (30 minutes)

Dover sole seared in white wine, butter and lemon (30 minutes)

# Desserts et Café

*Dolci e Caffè*



*Desserts & Coffee*

<b>Cannoli Siciliani</b>	<b>\$9</b>
Coquilles de pâte frites farcies avec ricotta sucrée et pépites de chocolat Fried dough shells stuffed with a sweet ricotta and chocolate chip filling	
<b>Tiramisu</b>	<b>\$12</b>
Dessert à base de mascarpone, de biscuit, parfumé au café et cacao Coffee-flavored dessert made with ladyfingers, mascarpone, and cocoa	
<b>Zeppole di San Giuseppe</b>	<b>\$13</b>
Coquille de pâtisserie molle frite et farcie de ricotta sucrée, pépites de chocolat et Nutella Soft, fried pastry shell stuffed with a sweet ricotta, chocolate chip and Nutella filling	
<b>Dolcetto al Cioccolato</b>	<b>\$13</b>
Brownie sans gluten et végétalien au chocolat et noix servi avec crème glacée à la vanille Gluten-free vegan chocolate and walnut brownie served with vanilla ice cream	
<b>Crêpes Suzette (per 2)</b>	<b>\$28</b>
Crêpes dans une sauce au sucre et beurre caramélisé, orange et Grand Marnier. Servi avec des fraises et de la crème glacée à la vanille Crepes in a sauce of caramelized sugar and butter, orange and Grand Marnier. Served with strawberries and vanilla ice cream	
<b>Zabaiòne (per 2)</b>	<b>\$25</b>
Chantilly d'oeuf, sucre et liqueur Cremovo Whipped cream of egg, sugar and Cremovo liquor	

Espresso	\$4	Tè	\$4
Cappucino	\$7	Caffè al Latte	\$7
Caffè del Mondo	\$16	Caffè	\$3

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande  
Vegetarian and gluten-free options available upon request