

Le Muscadin

ANTIPASTI

Prosciutto di Parma — 27.00

Servi avec cantaloup et Parmigiano Reggiano.
Served with melon and Parmigiano Reggiano.

Antipasto Misto Muscadin - 32.00

Calamars frits, crevette grillée, légumes grillés, mozzarella caprese, prosciutto et soppressata.
Fried calamari, grilled shrimp, grilled vegetables, mozzarina caprese, prosciutto and soppressata.

Crevette supplémentaire: \$6 chaque
Extra shrimp: \$6 each

Lumache alla Piemontese - 15.00

Escargots, sauce crémeuse à l'ail et vin blanc.
Snails in creamy white wine and garlic sauce.

Polpette della Nonna - 18.00

Boulettes de veau faites maison, sauce tomate, copeaux de Parmigiano Reggiano.
Homemade veal meatballs, tomato sauce, Parmigiano Reggiano shavings.

Funghi di Bosco - 22.00

Champignons pleurotes, flambé au cognac, sauce à la crème.
Oyster mushrooms, flambéd in cognac, cream sauce.

Burrata con Pomodorini - 25.00

Tomates cerises, huile d'olive aromatisé au basilic, pain crostini.
Cherry tomatoes, basil-infused olive oil, crostini bread.

Calamari Fritti - 29.00

Calmars frits, sauce épicée "arrabbiata", citron.
Fried calamari, spicy "arrabbiata" sauce, lemon.

INSALATE

Insalata Mista - 10.00

Salade verte mixte avec vinaigrette maison.
Mixed green salad with house vinaigrette.

Insalata Cesare - 15.00

Vinaigrette maison crémeuse à l'ail et anchois, croûtons maison, copeaux de Parmigiano Reggiano.
Homemade creamy garlic and anchovy dressing, croutons, Parmigiano Reggiano shavings.

Panzanella - 14.00

Tomates « cœur de bœuf », concombre, olives noir siciliens, oignon rouge, basilic, croûtons.
"Cuor di bue" beefsteak tomatoes, cucumber, Sicilian black olives, red onion, basil, croutons.

ZUPPE

Stracciatella - 10.00

Bouillon maison, oeuf fouetté, parmigiano râpé.
Homemade bouillon, whisked egg, grated parmigiano.

Minestrone - 12.00

Soupe classique italienne aux légumes.
Classic Italian vegetable soup.

Tortellini in Brodo - 13.00

Tortellini farcis au veau, bouillon maison, parmigiano râpé et persil frais.
Veal-stuffed tortellini, homemade bouillon, grated parmigiano and fresh parsley.

PASTA

Spaghetti con Pistacchi e Burrata - 42.00

Spaghetti sauté avec pesto de pistache et basilic, garni de burrata frais.

Spaghetti sautéed in pistacchio and basil pesto, topped with fresh burrata.

Tagliatelle ai Castagne e Porcini - 33.00

Tagliatelles aux œufs, vin blanc, huile d'olive et ail, champignons Porcini et châtaignes rôties.

Egg noodle Tagliatelle, white wine, olive oil and garlic, Porcini mushrooms and roasted chestnuts.

Pennine Romanoff - 28.00

Pennine cuit dans une sauce rosée flambée au vodka, échalotes et poivre noir concassé.

Pennine cooked in a rosée sauce flambéed with vodka, shallots and cracked black pepper.

Spaghetti alla Carbonara - 29.00

Spaghetti sauté dans une sauce aux œufs et poivre noir avec guanciale (porc) et pecorino romano.

Spaghetti sautéed in an egg and black pepper sauce with guanciale (pork) and pecorino romano.

Tortellini Muscadin - 32.00

Tortellini farci au veau, sauce rosée, pois vert et prosciutto.

Veal tortellini, rosée sauce, green peas, and prosciutto.

Ravioli di Manzo Brasato - 40.00

Raviolis de bœuf braisés, sauce au beurre et sauge.

Braised beef ravioli, butter and sage sauce.

Gnocchi al Pomodoro e Basilico - 32.00

Gnocchi de ricotta fait maison cuit dans sauce au tomate et basilic.

Homemade ricotta gnocchi in tomato and basil sauce.

Risotto al Tartufo e Porcini - 40.00

Riz carnaroli, champignons Porcini, purée de truffe noire, l'huile de truffe blanc, Parmigiano Reggiano.

Carnaroli rice, Porcini mushrooms, black truffle purée, white truffle oil, Parmigiano Reggiano.

Options de pâtes sans gluten :

Spaghetti, Penne, ou Gnocchi (+2\$)

Gluten-free pasta options: Spaghetti, Penne or Gnocchi (+2\$)

DEL MARE

Linguine ai Frutti di Mare - 50.00

Linguine aux fruits de mer dans une sauce légèrement tomate.

Seafood linguine in a light tomato sauce.

Linguine alle Vongole - 32.00

Linguine, vin blanc, ail, échalotes, palourdes.

Linguine, white wine, garlic, shallots, clams.

Sogliola di Dover alla Mugnaia - 98.00

Sole de Douvres poêlée au vin blanc, beurre et citron, servi avec pommes de terre et légumes.

Dover sole seared in white wine, butter, and lemon, served with vegetables and potatoes.

Gamberoni Provinciale - 45.00

Crevettes tigrées noires sautées au vin blanc, tomates et ail, servi avec linguine.

Black tiger shrimp sautéed in white wine, fresh tomato, and garlic, served with linguine.

Aragosta Reale - 72.00

Queues de homard couvert avec chapelure maison et beurre à l'ail, servi avec linguine.

Lobster tails topped with homemade breadcrumbs and garlic butter, served with linguine.

Pesce del Giorno - PM

Poisson du jour, servi avec pommes de terre et légumes.

Fish of the day, served with vegetables and potatoes.

NB frais de partage peuvent s'appliquer/Sharing fees may apply

CARNE

Vitello Moscardino - 38.00

Escalopes de veau, sauce au vin blanc, crème, échalotes et champignons.
Veal scaloppini, white wine, cream, shallots, and mushroom sauce.

Vitello alla Siciliana - 38.00

Escalopes de veau garnie d'aubergine, mozzarella, tomate en tranches et napper de sauce pizzaiola.
Veal scaloppini topped with eggplant, mozzarella, sliced tomato and pizzaiola sauce.

Filetto di Manzo alla Zingarelli - 78.00

Filet mignon (9 oz), sauce décadente au fromage gorgonzola et truffe.
Filet mignon (9 oz) flambéed in a decadent gorgonzola and truffle sauce.

Agnello alla Griglia - 54.00

Côtelettes d'agneau grillées, marinées à la moutarde de Dijon et herbes fraîches.
Grilled lamb chops marinated with fresh herbs and Dijon mustard.

Piccata al Limone - 35.00

Escalopes de veau cuit dans une sauce au vin blanc et citron.
Veal scaloppini cooked in white wine and lemon sauce.

Costoletta di Vitello Milanese - 72.00

Côte de veau de lait (12 oz) à la milanese, servi avec salade roquette.
Milk-fed veal chop Milanese (12 oz), served with arugula salad.

Bistecca di Manzo ai Due Pepe - 70.00

Faux-filet (14 oz) de bœuf poelé, sauce aux deux poivres et cognac.
Seared boneless ribeye (14 oz), cognac and two-peppercorn sauce.

Toutes les viandes sont accompagnées de légumes et de pommes de terre, sauf indication contraire.
All meats are served with vegetables and potatoes, unless otherwise stated.

NB frais de partage peuvent s'appliquer/Sharing fees may apply

CONTORNI

Spaghetti al Pomodoro e Basilico - 12.00

Portion d'accompagnement de pâtes à la sauce tomate et basilic.
Side portion of pasta in tomato and basil sauce.

Spaghetti all'Aglio e Olio - 12.00

Portion d'accompagnement de pâtes à l'ail et l'huile d'olive.
Side portion of pasta in garlic and olive oil.

Pennine alla Parma Rosa - 14.00

Portion d'accompagnement de pâtes à la sauce rosée.
Side portion of pasta in rosée sauce.

Pennine Arrabbiata - 13.00

Portion d'accompagnement de pâtes à la sauce tomate épicée.
Side portion of pasta in spicy tomato sauce.

Rapini Saltati - 14.00

Rapini sautés à l'ail et à l'huile d'olive.
Rapini sautéed in garlic and olive oil.