



Menu



Poisson / Fish

Morue / Cod

\$30

Filet de morue fraîche cuit avec une sauce puttanesca.
Fresh cod fillet cooked with a puttanesca sauce.

Thon à la sicilienne / Sicilian Tuna

\$28

Steak de thon poêlé avec des olives, câpres et échalotes
caramélisées. Servies avec des pâtes à l'ail et à l'huile d'olive,
Pan-seared tuna steak, with olives, capers, and caramelized
shallots. Served with garlic and olive oil pasta.

Espadon / Swordfish

\$34

Espadon grillé cuit avec olives, câpres, tomates cerises et
oignons caramélisés et servi avec des pâtes à l'ail et à l'huile
d'olive.
Grilled swordfish, cooked with olives, capers, cherry
tomatoes, and caramelized onions and served with a garlic
and olive oil pasta,

Pinsa Romana

Pâte romaine légère et croustillante, faite avec farine de riz et
levain, garnie d'ingrédients frais.
Light and crispy Roman-style pinsa made with rice flour and
sourdough, topped with fresh ingredients.

Porchetta

\$22

Focaccia

\$12

Margherita

\$16

Végétarienne / Vegetarian

\$18

Saucisse & Rapini / Sausage & Rapini

\$22

Champignons / Mushrooms

\$24

Viande / Poulet

Meat / Chicken

Poulet Parmesan / Chicken Parmigiana

\$26

Poulet pané avec sauce tomate et fromage, servi
avec penne arrabbiata.
Breaded Chicken in tomato sauce and cheese, served
with penne arrabbiata.

Porchetta

\$28

Porc mariné aux herbes et épices, rôti et servi
avec légumes de saison.
Marinated pork with herbs and spices, roasted and served
with seasonal vegetables.

Côtelettes D'agneau (4) / Lamb Chops (4)

\$42

Côtelettes d'agneau grillées servies avec légumes de saison.
Grilled lamb chops, served with seasonal vegetables.

Escalopes de veau et linguine aux champignons / Veal Scaloppini with Mushroom Linguine

\$38

Escalopes de veau sautées servies avec des linguine aux
champignons.

Sautéed veal scaloppini, served with linguine mushrooms.

Entrecôte (16OZ)/ Steak (16OZ)

PM / MP

Entrecôte Angus AAA 16 oz, servie avec légumes de saison.
AAA Angus Steak 16 oz, served with seasonal vegetables.

