

Table d'hôte

Sfizi
à partager

Pieuvre grillée \$29

Pieuvre parfaitement grillée, servie avec poivrons, oignons et olives noires, le tout nappé de notre vinaigrette méditerranéenne maison.

Burrata Vogà \$25

Burrata crémeuse déposée sur un lit de pâte à pizza frite croustillante, accompagnée de bruschetta fraîche, de notre assaisonnement maison et de fines tranches de prosciutto.

Agnello grillé \$26

Trois côtelettes d'agneau marinées puis grillées à la perfection, servies sur un lit de rapini sautés à l'ail et relevées d'une vinaigrette citronnée fraîche et parfumée.

Primi

Polpette (2); Arancini (1); Salade césar; Salad mista; Bruschetta (2); Zuppa Vogà; Calmars (+\$4)

Secondo

1- Guancia di Manzo \$53

Joue de boeuf braisée, sauce au porto, miel, réduction balsamique, poivrons, champignons, onions et pancetta servi avec risotto au 5 fromages & champignons sauvages.

2- Ribsteak 14 oz sauce aux poivres & frites au parmesan \$59

Savourez un généreux ribsteak de 14 oz, parfaitement grillé à votre goût, accompagné d'une sauce aux poivres riche et onctueuse. Servi avec des frites croustillantes, délicatement assaisonnées de parmesan.

3- Linguini Bosco Tartufo \$46

Linguini aux trois champignons dans une sauce demi-glace crémeuse, parfumée à l'huile de truffe. Champignons de Paris, portobello et oyster sautés à l'italienne.

4- Escalope Romanoff \$44

Escalope de poulet nappée d'une sauce Romanoff onctueuse, garni de fromage de chèvre et servie avec nos pâtes agli e olio maison.

5- Thon Saisi aux Agrumes \$51

Thon saisi mi-saignant, accompagné d'une salsa fraîche aux agrumes, servi sur une salade croquante d'endives et fenouil avec vinaigrette au vinaigre de vin rouge.

6- Risotto Limone & Crevettes \$44

Risotto crémeux au citron garni de cinq crevettes sautées, onions caramélisées et zeste de citron frais.

Dolce

Buon Appetito!