

La Verità

RESTAURANT - BAR

ENTRÉES APPETIZERS

Calamari Fritti	_____	\$16
Calmars frits Fried baby squid		
Arancini di Frutti di Mare	_____	\$21
Boules de riz (2) avec crevettes, homard et pétoncles avec sauce à la crème et safran Rice ball (2) with shrimps, lobster and scallops with a cream and saffron sauce		
Speck Arrotolato	_____	\$12
Prosciutto fumé roulé avec fromage mascarpone et roquette Smoked prosciutto rolled with mascarpone cheese and arugula		
Prosciutto Di Parma E Melone	_____	\$12
Tranches de prosciuttodi parma servie avec cantaloup Prosciutti di prama sliced served with cantaloupe		
Polipo Alla Griglia	_____	\$27
Pieuvre marinée grillée, servi avec capres, oignons rouges, roquettes et vinaigrette Grilled marinated octopus, served with capers, red onions, arugula and dressing		

SALADES et SOUPES SALADS and SOUPS

Lumache All'Aglio	_____	\$11
Escargots a l'ail Snails in a garlic sauce		
Insalata Cesare	_____	\$12
Salade Caesar (anchois, bacon, parmesan et croutons) Caesar salad (anchovies, bacon, parmesan and croutons)		
Insalata di Rughetta con Parmigiano	_____	\$13
Salade de roquette avec parmesan, huile d'olive, réduction balsamique Arugula salad with parmesan, olive oil and a balsamic glaze		
Panzanella	_____	\$12
Salade de tomates, poivrons, oignons, concombres et croutons Salad with tomatoes, bell peppers, onions, cucumbers and croutons		
Zuppa Zucca Violina e Olio di Tartufo	_____	\$6
Soupe de courge musquée et huile de truffes Butternut squash and truffle oil soup		

Pâtes et Risotto Pasta and Risotto

Rigatoni Bolognese e Parmigiano ————— \$23

Pâtes avec sauce tomate, saucisses, basilic, ail, huile d'olive et fromage parmesan.

Pasta with tomato sauce, sausages, basil, garlic, olive oil and parmesan cheese.

Tortellini Romanoff ————— \$20

Pâtes farcies au veau avec sauce rosée, flambé à la vodka, poivres et fromage parmesan.

Veal stuffed pasta with rosé sauce flambé with vodka, peppercorn and parmesan cheese.

Ravioli di Ricotta e Spinaci con Pesto e Pomodorini ————— \$21

Pâtes farcies à la ricotta et épinard avec pesto au basilic et tomates cerise.

Ricotta and spinach stuffed pasta with a basil pesto and cherry tomatoes.

Linguine Vongole ————— \$23

Pâtes avec palourdes, ail, huile d'olive, vin blanc et échalotes.

Pasta with baby clams, garlic, olive oil, white wine and green onions.

Ravioli di Manzo Brasato con Porcini, Pancetta, Azione di Vitello e Olio di Tartufo ————— \$23

Pâtes farcies au bœuf braisé avec fond de veau, huile de truffes, champignons cèpes et pancetta.

Braised beef stuffed pasta with a veal stock sauce with truffle oil, porcini mushrooms and pancetta.

Ravioli all'Aragosta con Peperone Arrostiti ————— \$25

Pâtes farcies au homard avec sauce aux piments rôtis et crème.

Lobster stuffed ravioli with a roasted pepper and cream sauce.

Risotto con Funghi Misti e Mascarpone ————— \$22

Riz arborio avec champignons sauvages et fromage mascarpone.

Arborio rice with mixed wild mushrooms and mascarpone cheese.

Plats Principales Main Dishes

Salmone alla Griglia ————— \$26

Filet de saumon grillée servi avec patates et légumes du jour.

Grilled Salmon filet served with potatoes and vegetables of the day.

Filetto di Manzo ai 5 Pepe ————— \$31

Filet mignon Black Angus 6oz. Servi avec sauce aux 5 poivres, patates et légumes du jour.

6oz. Black Angus filet mignon with a 5-peppercorn sauce and potatoes and vegetables of the day.

Stinco D'agnello Brasato al Vino Rosso e Rosmarino ————— \$35

Jarret d'agneau braisé au four avec vin rouge, romarin servi avec pâtes à l'ail et huile d'olive.

Braised lamb shank with a red wine and rosemary sauce served with pasta garlic and olive oil.

Ossobuco Milanese ————— \$38

Jarret de veau braise avec sauce milanese servi avec risotto safran.

Braised Veal shank with a Milanese sauce served with saffron risotto.

Costolette D'agnello alla Griglia con Dijon E Rosmarino ————— (8) — \$44

Côtelettes d'agneau grillées avec romarin, Dijon, servi avec patates, légumes du jour.

Grilled Lamb chops with rosemary and dijon with potatoes and vegetables of the day. (4) — \$31

Gamberoni Alla Griglia ————— \$32

Crevettes géantes grillées (4) servi avec patates et légumes du jour.

Grilled jumbo shrimps (4) served with potatoes and vegetables of the day.

Scallopine di Vitello ————— \$26

Escalope de veau servi avec patates et légumes du jour. **Choix de sauce. 1)** citron et capres, **2)** Vin marsala **ou 3)** Pizzaiolla et mozzarella di buffala

Veal cutlet served with potatoes and vegetables of the day. **Choice of sauce. 1)** Lemon capers, **2)** Marsala wine **or 3)** Pizzaiolla and bufala mozzarella