

La Verità

Entrées / Appetizers

Calamari Fritti ————— \$24
Calmars frits.
Fried baby squid.

Arancino ————— \$9
Riz arborio au safran avec pois verts, sauce tomate, mozzarella et fromage parmesan.
Saffron arborio rice with green peas, tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese.

Prosciutto Di Parma E Melone ————— \$16
Tranches de prosciutto di Parma servie avec cantaloup.
Prosciutti di Parma sliced served with cantaloupe.

Speck Arrocolato ————— \$16
Prosciutto fumé roulé avec fromage mascarpone et roquette.
Smoked prosciutto rolled with mascarpone cheese and arugula.

Bresaola ————— \$18
Boeuf traitée sec servi avec artichauts, roquette et fromage parmesan.
Cured dry beef served with artichokes, Arugula, parmesan cheese.

Polipo alla Griglia ————— \$34
Pieuvre marinée et grillée, avec capres, oignons rouges, roquettes et vinaigre au framboises.
Grilled marinated octopus, served with capers, red onions, arugula and raspberry vinegar.

Zuppa di Giorno ————— \$9
Soupe de jour.
Soup of the day.

Lumache All'Aglio ————— \$14
Escargots à l'ail.
Snails in a garlic sauce.

Salsiccia Italiana Peperonata ————— \$15
Saucisse italienne avec poivrons, oignons, sauce tomate et vin blanc.
Italian sausage with peppers, onions, tomato sauce and white wine.

Mozzarella Di Bufala ————— \$21
Mozzarella di bufala avec tomates confit à l'huile d'olive.
Bufala mozzarella with a tomato confit and olive oil.

Insalata Cesare ————— \$17
Salade Caesar (anchois, bacon, parmesan et croutons).
Caesar salad (anchovies, bacon, parmesan and croutons).

Insalata di Rughetta con Parmigiano ————— \$16
Salade de roquette avec parmesan, huile d'olive, réduction balsamique.
Arugula salad with parmesan, olive oil and a balsamic glaze.

Panzanella ————— \$16
Salade de tomates, poivrons, oignons, concombres et croutons.
Salad with tomatoes, bell peppers, onions, cucumbers and croutons.

Insalata Mista ————— \$10
Salade Mesclun avec une vinaigrette balsamique.
Mesclun salad with an aged balsamic dressing.

Les articles et les prix sont sujets à changement sans préavis. / Items and pricing subject to change without notice.
Il y aura des frais pour les extras et les changements au menu / There will be charges for extras and changes to the menu.

Plats Principaux / Main Dishes

Penne con Pollo, Bacon, Piselli, Pomodorini Secchi e Crema — \$26

Pâtes avec sauce à la crème, poulet, bacon, pois verts, tomates cerise séchées et parmesan.
Pasta in a cream sauce with chicken, bacon, green peas, sun dried cherry tomatoes and parmesan.

Orecchiette con Salsiccia, Melanzana e Olive — \$25

Pâtes avec sauce tomate, saucisses, aubergines, olives noires, fromage parmesan, ail et huile d'olive.
Pasta in a tomato sauce with sausages, eggplant, black olives, parmesan cheese, garlic and olive oil.

Tortellini Rosé con Prosciutto e Spinaci — \$26

Pâtes farcies au veau avec une sauce rosée, prosciutto di Parma, épinards et parmesan.
Veal stuffed pasta in a rosé sauce, prosciutto di Parma, spinach and parmesan cheese.

Ravioli con Porcini, Pancetta e Olio di Tartufo — \$29

Pâtes farcies à la ricotta et épinard avec pancetta, champignons cèpes, fond de veau, huile de truffes.
Ricotta and spinach stuffed pasta with pancetta, porcini mushrooms, veal stock and truffle oil.

Gnocchi di Ricotta al Pomodoro con Burrata — \$34

Gnocchi au ricotta avec sauce tomates, ail, huile d'olive, basilic et fromage burrata.
Ricotta gnocchi in a tomato sauce with garlic, olive oil, basil and burrata cheese.

Linguine Fra Diavolo e Cozze — \$39

Pâtes avec une sauce tomate épicée avec ail, huile d'olive crevettes et moules.
Pasta in a spicy tomato sauce with garlic, olive oil, shrimps and mussels.

Ravioli all'Aragosta con Peperone Arrostiti — \$34

Pâtes farcies au homard avec sauce aux piments rôtis et crème.
Lobster stuffed ravioli with a roasted pepper and cream sauce.

Spaghetti Vongole con Pomodorini — \$33

Pâtes avec palourdes, tomates cerise, Ail, huile d'olive et vin blanc.
Pasta with baby clams, cherry tomatoes, garlic, olive oil and white wine.

Risotto con Funghi Misti, Mascarpone e Olio di Tartufo — \$29

Riz arborio avec champignons sauvages, fromage mascarpone et huile de truffes.
Arborio rice with mixed wild mushrooms, mascarpone cheese and truffle oil.

Scaloppine di Vitello Pizzaiola — \$39

Escalope de veau avec sauce pizzaiola et mozzarella di buffala.
Veal cutlet with a pizzaiola sauce and buffalo mozzarella.

Costata di Vitello Milanese — \$49

Côte de veau panée avec roquettes, tomate séchées et noix de pins.
Breaded veal chop with arugula, sundried tomatoes and pine nuts.

Petto di Anatra al Balsamico e Fragola — \$35

Magret de canard avec une sauce à la réduction balsamique et fraises.
Duck breast with a strawberry and balsamic reduction sauce.

Bavette di Manzo al Tartufo — \$35

8oz. Bavette de boeuf Black Angus grillée avec huile de truffes.
8oz grilled Black Angus beef flank topped with truffle oil.

Costolette d'Agnello alla Griglia — (8) — \$64

Côtelettes d'agneau grillées avec romarin et Dijon.

Grilled Lamb chops marinated with rosemary and Dijon. — (4) — \$45

Filetto di Manzo ai 5 Pepe — (10oz) — \$64

Filet mignon Black Angus avec sauce aux 5 poivres.

Black Angus filet mignon with a 5-peppercorn sauce. — (6oz) — \$49

Gamberoni con Aglio, Olio et Vino Bianco — \$43

Crevettes géantes poêlées avec ail, huile d'olive et vin blanc.

Jumbo shrimps (4) pan seared with garlic, olive oil and white wine.