

INSALATE

SALADES • SALADS

Cuori di lattuga Romana P. Sm. 10,00
"Alla Cesare" 18,00

Laitue romaine, ail, croûtons, parmesan râpés, servie avec une authentique sauce César maison
Romaine lettuce, garlic, croutons, shaved parmesan and a classic homemade caesar dressing

Insalata Italiana P. Sm. 10,00 18,00

Mélange de légumes exotiques assaisonné d'une vinaigrette italienne
Mixed baby greens, with italian vinaigrette

Insalata Lugano's 20,95

Capicollo, olives noires, poivrons rouges grillés, fromage emmental et cheddar, servis sur un lit de légumes exotiques et vinaigrette italienne
Mixed baby greens with capicollo and black olive slices, emmental and cheddar cheese, roasted red peppers, and italian vinaigrette

Insalata di pollo grigliato con formaggio 24,95

Poitrine de poulet grillée et fromage mozzarella servie sur un lit de légumes exotiques et vinaigrette italienne ou césar
Grilled chicken filets, on a bed of mixed baby greens with mozzarella cheese and italian or caesar vinaigrette

Salmone affumicato 24,95

Saumon fumé Nanouk accompagné de fines lamelles d'oignons rouges et de câpres
Nanouk smoked salmon with shaves of red onions and capers

ANTIPASTI ENTRÉES • APPETIZERS

Boulettes de viande « maison » (3) 16,95

Homestyle italian meat balls (3)

Portobello arrostiti e peperoni con formaggio di capra 14,95

Champignons portobello grillés, poivrons rouges grillés, fromage de chèvre, le tout assaisonné de vinaigre balsamique et d'huile d'olive
Grilled portobello mushrooms, fire roasted red bell peppers, goat cheese crumbled and drizzled with balsamic vinegar and olive oil

Lumache ai semi di finocchio con pernod 11,95

Escargots parfumés aux graines de fenouil avec crème et échalotes, flambés au pernod
Snails with fennel seeds, shallots and cream, flambé with pernod

Salsiccia alla griglia 13,95

Saucisses italiennes douces grillées à la perfection
Mild italian sausages simply grilled

Calamari fritti 24,95

Calmars frits, croustillants et dorés à point, servis avec une sauce tomate épicée ou aioli
Crispy fried golden squids served with spicy tomato sauce or aioli

Frittura di Zucchini 23,95

Bâtonnets de courgettes croustillants, servis avec aioli ou sauce arrabiata (recette maison)
Fried crispy zucchini sticks prepared in our kitchen and served with aioli dip or arrabiata

Prosciutto e melone 20,95

Fines tranches de prosciutto de Parme accompagnées de melon
Paper thin sliced Parma prosciutto served with slices of cantaloup

Poutine di salsiccia italiana 18,95

Poutine avec saucisse italienne
Italian sausage poutine

Avocado con champagne gamberotti e granchio 19,95

Avocat farci avec crevettes, crabe et poivrons rouges grillés, servi avec une sauce Vesuvio légèrement aromatisée au champagne
Ripened avocado stuffed with baby shrimps, crab and grilled red bell peppers, blended with the flavor of fine champagne in a Vesuvio sauce

Camberi appetitosi 18,95

Crevettes servies avec sauce cocktail
Shrimps served with cocktail sauce

Bruschette 10,95

Tomates fraîches, oignons rouges, huile d'olive extra-vierge, concombres et basilic sur pain grillé
Fresh tomatoes, red onions, extra-virgin olive oil, cucumbers and basil on grilled bread

Antipasti Per Due 30,95

Courgettes croustillantes, calmars frits dorés à point, bruschetta, tomates, concombres
Servi avec ail aioli ou sauce arrabiata (recette maison)
Crispy zucchini sticks, golden squids, bruschetta, tomatoes, cucumbers
Served with garlic aioli dip OR arrabiata

PIZZA

Pizza Lugano's 27,95

Huile, flocons de piment chili, aubergines grillées, capicollo, basilic frais, fromage de chèvre, emmental, fromages cheddar et mozzarella
Oil, chili pepper flakes, emmental, cheddar and mozzarella cheeses with roasted eggplants, capicollo, fresh basil and a touch of goat cheese

Quattro formaggi 24,95

Sauce tomate, basilic, fromage mozzarella, emmental, cheddar et parmesan
Tomato sauce, basil, mozzarella, emmental, cheddar and parmesan

La Cantadina 26,95

Sauce tomate, pesto maison, aubergines grillées, bacon, champignons portobello grillés et fromage mozzarella
Roasted eggplant, bacon, homemade pesto, grilled portobello mushrooms, tomato sauce and mozzarella cheese

La Carbonara 27,95

Sauce tomate, lamelles d'oignons rouges, pancetta, saucisses italiennes douces, poivre noir concassé et fromage mozzarella
Tomato sauce, pancetta, shaved red onions, mild italian sausage, crushed black peppercorns and mozzarella

La Giardiniera 26,95

Sauce tomate, épinards, brocoli, champignons, aubergines et poivrons grillés, tomates séchées et fromage mozzarella
Tomato sauce, spinach, broccoli, roasted eggplant, roasted bell peppers, sun-dried tomatoes, mozzarella and mushrooms

Pizza al salmone affumicato 28,95

Sauce tomate, huile d'olive, saumon fumé, oignons, aneth frais, fromage mozzarella et de chèvre
Tomato sauce, smoked salmon, olive oil, goat cheese, shaved red onion, fresh dill and mozzarella

Tradizionale 25,95

Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons et fromage mozzarella
Tomato sauce, green peppers, mushrooms, pepperoni and mozzarella

Partage de plat: Supplément de 3,95 \$

Share plate (split): \$3.95 extra

VITELLO

VEAU • VEAL

Veal scaloppine alla Maria Rita 42,95

Escalope de veau sautée avec des artichauts, des épinards frais et des tomates séchées, flambée au vin marsala et servie avec une sauce à la crème
Roma sun-dried tomatoes sauteed with artichokes and fresh spinach, flambé with marsala wine and blended with cream sauce

Veal scaloppine al Naviglio 42,95

Escalope de veau sautée, prosciutto de Parme et fromage de chèvre, flambée au brandy et mijotée dans une sauce à la crème et au safran
Veal scaloppini sauteed with Parma prosciutto, goat cheese, flambé with brandy and simmered in a saffron cream sauce

Piccata di vitello al limone 41,95

Tendre escalope de veau sautée avec beurre, vin Trebbiano et citron
Tender veal scaloppini sauteed with butter, Trebbiano wine and lemon

Scaloppine di vitello Genovese 42,95

Tendre escalope de veau sautée dans de l'huile d'olive avec pesto maison, vin blanc, de la crème et des tomates cerises
Tender veal scaloppini sauteed in olive oil with homemade pesto, white wine, cream and cherry tomatoes

Vitello Marsala e funghi 42,95

Escalope de veau sautée et flambée avec du vin marsala, des champignons et une sauce demi-glace
Veal scaloppini sauteed with mushrooms, flambé with marsala wine and a touch of demi-glace

Vitello alla parmigiana 37,95

Escalope de veau panée cuite au four dans une sauce tomate et gratinée avec du fromage mozzarella
Carefully breaded veal cutlet baked in tomato sauce and mozzarella

Tous ces plats sont accompagnés de légumes grillés et de spaghetti à la napolitaine ou de penne arrabiata
All the above dishes are served with roasted vegetables and a choice of spaghetti napolitain or penne arrabiata

Ajoutez une petite salade italienne pour un petit supplément 10,00 \$

Add a small italian salad for an additional \$10.00

PASTA

Fettuccine "Monte Bianco" 27,95

Sauce Alfredo classique avec crème et parmesan
Classic Alfredo sauce with cream and parmesan cheese

Spaghetti alla Napolitana 21,95

Spaghetti sauce tomate et basilic
Spaghetti with tomato sauce and basil

Spaghetti all'aglio-olio 20,95

Spaghetti à l'ail
Spaghetti with garlic

Fettuccine Calabrisella 29,95

Huile d'olive, pancetta, olives noires, échalotes, tomates séchées, champignons portobello et poivre noir concassé, le tout flambé au brandy avec un soupçon de crème pesto
Olive oil, pancetta, black sliced olives, crushed peppercorn, portobello mushrooms, shallots and sun-dried tomatoes, flambé with brandy and a touch of pesto cream

Linguine "Daniela" 30,95

Petites palourdes, champignons, échalotes et poivre noir concassé dans une sauce tomate à la crème et au vin blanc
In a tomato cream sauce, baby clams with mushrooms, shallots, crushed peppercorn and white wine

Tortellini alla "Cardinale" 27,95

Pâtes farcies au fromage dans une sauce tomate à la crème
Pasta stuffed with cheese in a Pomodoro cream sauce

Spaghetti al sugo di carne stile "Bolognese" 24,95

Spaghetti avec sauce à la viande selon la tradition bolognaise
Spaghetti in a bolognese meat sauce

Penne "Arrabiata" 19,95

"Try it, it's a must!"

Sauce tomate épicée avec piments jalopeño, vin blanc, ail et basilic
Spicy tomato sauce with white wine, garlic, jalapeño peppers, garlic and basil

Capellini con bocconcini e spinacci 29,95

Huile d'olive, ail, flocons de piment chili, épinards, échalotes, tomates séchées, champignons porcini, vin blanc, soupçon de crème pesto et fromage bocconcini
Olive oil, garlic, spinach, chili pepper flakes, shallots, sun-dried tomatoes, porcini mushrooms, bocconcini cheese, white wine and a touch of pesto cream

Linguine al "Pescatore" 35,95

Sauce tomate, ail, échalotes, calmars, moules, crevettes, pétoncles, palourdes, vin blanc et d'huile d'olive
Olive oil, garlic, shallots, calamari, mussels, shrimps, scallops, clams, white wine and tomato sauce

Linguine "Primavera" 27,95

Sauce tomate à la crème et au vin blanc, échalotes, choix de légumes de saison
A wonderful white wine tomato cream sauce, shallots, with a selection of seasonal vegetables

Spaghetti alla Carbonara 26,95

Pancetta, crème, jaune d'œuf et poivre noir concassé
Pancetta cream sauce with egg yolk and black crushed peppercorns

Penne alla Gigi 27,95

Penne avec prosciutto, champignons et échalotes dans une sauce rosée au vin blanc
Penne pasta in a white wine rosée sauce with prosciutto, mushrooms and shallots

Linguine alle 29,95**vongole bianco O rosso**

Huile d'olive, petites palourdes, échalotes, ail, vin blanc et sauce tomate OU bouillon de poisson pour la sauce blanche
Olive oil, shallots, clams, garlic, white wine and tomato sauce OR fish stock with white wine for white sauce

Penne alla Romanoff 26,95

Pâtes penne avec sauce tomate à la crème, échalotes, champignons, poivre noir concassé le tout flambé à la vodka
Penne pasta in a tomato cream sauce with shallots, crushed peppercorns and mushrooms, flambé with vodka

Gnocchi Con Salsa di Pomodoro E panna 28,95

Gnocchi dans une sauce rosée au vin blanc et parmesan
Gnocchi in a white wine rosée sauce and parmesan

Spaghetti Lugano's 26,95

Sauce tomate, huile d'olive, poitrine de poulet, tomates cerises, poivrons rouges, champignons, échalotes, olives noires, origan, basilic et vin blanc
Tomato sauce, chicken fillets, oregano, cherry tomatoes, olive oil, red peppers, mushrooms, shallots, basil, white wine and sliced black olives

Capelli d'angelo alla Ciapparelli 26,95

Cheveux d'ange, huile d'olive, échalotes, tomates séchées, brocoli, champignons portobello, noix de pin rôties, vin blanc, parmesan et un soupçon de crème pesto
Angel hair pasta with olive oil, shallots, sun-dried tomatoes, broccoli, portobello mushrooms, roasted pine nuts, parmesan, white wine and a touch of pesto cream

Fettuccine E spinaci Sergio 28,95

Sauce tomate, huile d'olive, épinards, champignons portobello, poivrons rouges, échalotes, tomates cerises, vin blanc et fromage de chèvre, le tout servi sur un lit de fettuccini
Fettuccini with olive oil, spinach, goat cheese, portobello mushrooms, shallots, red peppers, cherry tomatoes, tomato sauce and white wine

Fettuccine con funghi di bosco e pollo 29,95

Poitrine de poulet, champignons, tomates séchées, ail, échalotes, huile d'olive, crème et vin blanc
Chicken fillet, garlic, shallots, olive oil, mushrooms, sun-dried tomatoes, cream and white wine

Capelli d'Angelo e gamberi "piccantino" 30,95

Cheveux d'ange dans une sauce tomate épicée, ail, huile d'olive, crevettes, échalotes, champignons et vin blanc
Angel hair pasta with spicy tomato sauce, garlic, olive oil, shrimps, shallots, mushrooms and white wine

Linguine e gamberi con funghi porcini 32,95

Crevettes, champignons porcini, échalotes, huile d'olive, ail, vin blanc et un soupçon de crème pesto
Shrimps, porcini mushrooms, olive oil, garlic, white wine, shallots and a touch of pesto cream

Penne al salmone afumicato 30,95

Saumon fumé, échalotes et poivre noir concassé dans une sauce tomate à la crème
Smoked salmon with crushed black peppercorns and shallots in a tomato cream sauce

EXTRAS

Gratiné • Au Gratin 4,00

Crevettes • Baby Shrimp 10,00

Panceta 8,00

Fromage Bocconcini • Bocconcini Cheese 6,00

Fromage de chèvre • Goat Cheese 7,00

Prosciutto ou or Bacon 8,00

COZZE

MOULES • MUSSELS

Cozze Siciliane 28,95

Moules d'élevage P.E.I, avec sauce marinara
P.E.I cultivated mussels with sauce Marinara

Cozze alla moda del 'chef' 30,95

Moules d'élevage P.E.I avec piments jalopeño et fines herbes, servies dans une sauce au vin blanc, crème et fromage cheddar
P.E.I cultivated mussels with jalapeño peppers and fine herbs, served in a white wine cream sauce, and cheddar cheese

Cozze con porri e vino bianco 26,95

Moules d'élevage P.E.I. dans une sauce au vin blanc, échalotes et poireaux
P.E.I cultivated mussels with white wine, shallots and leeks

Cozze Con Salsa Di Mostarda 28,95

Moules avec sauce crémeuse à la moutarde, servies avec pommes de terre aux fines herbes
Mussels with a choice of mustard cream sauce, served with fine herb potatoes

Tous ces plats sont servis avec patates frites fraîches ou salade César ou salade italienne
All the above dishes are served with fresh french fries or caesar salad or italian salad

PASTA AL FORNO

GRATINÉE AU FOUR

OVEN BAKED AU GRATIN

Lasagna 25,95

La fameuse recette traditionnelle faite à l'ancienne!
A world famous recipe done the original way!

Rotello alla Milanese 28,95

Pâtes maison farcies d'un délicieux mélange de prosciutto, ricotta et épinards frais, cuites au four avec une sauce tomate à la crème et fromage mozzarella

Pasta stuffed with ricotta, prosciutto and fresh spinach, baked with tomato cream sauce and mozzarella

Manicotti alla Toscana 28,95

Pâtes maison farcies d'un délicieux mélange de ricotta, épinards, parmesan et provolone, nappées d'une sauce tomate et fromage mozzarella

Homemade pasta filled with ricotta, spinach, parmesan and provolone topped with tomato sauce and mozzarella cheese

Ravioli al formaggio 28,95

Raviolis au fromage et aux fines herbes, servis avec sauce "Cardinal" et fromage mozzarella

Ravioli stuffed with cheese and fine herbs, baked with "Cardinal" sauce and mozzarella cheese

Cannelloni Mona Lisa 29,95

Pâtes maison farcies de veau de lait haché, recouvertes de champignons portobello, nappées d'une onctueuse sauce tomate et fromage mozzarella

Homemade pasta stuffed with ground milk fed veal, topped with portobello mushrooms, tomato sauce and mozzarella cheese

ORDINI SECONDARI

À-CÔTÉS • SIDE ORDERS

Pane d'Aelio 6,00

Pain rôti avec notre beurre à l'ail maison et fromage mozzarella fondu

Roasted bread with our homemade garlic butter sauce with melted mozzarella cheese

Poulet grillé 10,00

Grilled Chicken

Crevette (1) • Shrimp (1) 3,00

Boulettes de viande maison (1) 4,00

Homestyle Italian

meatballs (1)

Légumes de saison sautés 5,00

Sauteed seasonal vegetables

Frites maison 5,00

Homemade french fries

Pommes de terre pilées 5,00

Mashed potatoes

POLLO

POULET • CHICKEN

Pollo alla parmigiana 30,95

Escalope de poulet cuite au four dans une sauce tomate et gratinée avec fromage mozzarella, accompagnés de légumes grillés et de spaghetti à la napolitaine ou de penne arrabiata

Carefully breaded chicken fillet baked in tomato sauce with mozzarella, served with roasted vegetables and a choice of spaghetti napolitain or penne arrabiata

ZUPPE

SOUPES • SOUPS

Minestrone 6,95

Tortellini in brodo 6,95

BEVANDA

BREUVAGE • DRINK

Boisson gazeuse • Soft Drink 3,45

PESCE

POISSONS • FISH

Piccata di filetti sogliole 30,95

alla Fiorentina

Filet de sole légèrement enfariné, sauté et nappé d'une sauce citronnée au beurre, au vin blanc et aux câpres, servi sur un lit d'épinards cuits à la vapeur

Lightly floured sole fillet, sauté and topped with lemon butter sauce, white wine and capers on a bed of steamed spinach

Salmone dell'Atlantico grigliato 32,95

Saumon frais de l'Atlantique délicatement grillé, servi avec citron

Grilled Atlantic fresh salmon served with lemon

Meli melo alla griglia 36,95

Crevettes et pétoncles canadiens marinés aux fines herbes, à l'ail et à l'huile d'olive, le tout grillé à la perfection et recouverte d'une vinaigrette balsamique

Marinated shrimps and canadian scallops with fine herbs, garlic, olive oil, and balsamic vinaigrette

Gamberi farfalla 32,95

Crevettes papillon avec riz, légumes et beurre à l'ail

Butterfly shrimp with rice, vegetables and garlic butter

Tous ces plats sont servis avec des légumes grillés, un choix de patates frites fraîches ou pilées et un choix de salade César ou italienne

All the above dishes are served with roasted vegetables, a choice of fresh french fries or mashed potatoes and a choice of caesar or italian salad

GRIGLIA

GRILLADES • GRILL

Grillades savoureuses, tendres, succulentes, parfaites!

Tasty, tender, juicy, perfect grilled delicacies!

"Étoile de Venise" 49,95

Pour les bons appétits! Une succulente côtelette de veau de 14 onces grillée et nappée d'une sauce au vin marsala et aux champignons

A succulent (14 oz) veal chop cut for the healthy appetite, grilled and topped with mushrooms and marsala wine sauce

Arrosto Misto 49,95

Une combinaison de côtelettes d'agneau, de poitrine de poulet et de saucisses, le tout cuits à la perfection

Combination of grilled lamb chops, chicken fillet and sausage cooked to tenderness turned and juicy

Bistecca di manzo (Rib) 57,95

Bœuf d'Alberta vieilli 16 onces, apprêté dans nos cuisines et grillé à votre goût

Aged Western center cut steak (16 oz) trimmed to leanness in our kitchen, cooked to your satisfaction

Filetto di manzo ai ferri 49,95

Filet mignon catégorie "AAA" grillé, servi avec une sauce au poivre vert ou aux champignons

Triple "AAA" center cut steak simply grilled, served with a choice of green peppercorn or mushroom sauce

Pollo alla Toscana 37,95

Poitrine de poulet marinée et grillée à la perfection, garnie de légumes grillés, d'olives noires et de fromage de chèvre émiété et recouverte d'une vinaigrette balsamique

Marinated chicken fillets, grilled to perfection topped with grilled vegetables, black olives, crumbled goat cheese and balsamic vinaigrette

Cotolette di Agnello 40,95

all'Italiana

Côtelettes d'agneau marinées aux fines herbes et grillées à la perfection

Marinated baby lamb chops with fine herbs, grilled to the tenderness, turned and juicy

Tous ces plats sont servis avec des légumes grillés, un choix de patates frites fraîches ou patates pilées et un choix de salade César ou italienne

All the above dishes are served with roasted vegetables, a choice of fresh french fries or mashed potatoes and a choice of caesar or italian salad

DEGRÉ DE CUISSON • LEVEL OF "DONENESS"

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| ✓ Bleu Very Rare | ✓ À point Medium |
| ✓ Saignant Rare | ✓ À point-bien cuit |
| ✓ Saignant-à-point Medium Rare | Well Done |
| | ✓ Bien cuit Very Well Done |

EXTRAS

Sauce au poivre • Pepper Sauce 3,95

Sauce aux champignons 3,95
Mushroom sauce

Le restaurant n'est pas strictement sans gluten. Dans ce cas, l'établissement ne se tient pas responsable du croisement des aliments.
The restaurant is not gluten-free and so, cannot take any responsibility for cross-contamination between foods.