

Antipasti

Entrées • Appetizers

Boulettes de viande «maison» (3) Homestyle Italian meat balls (3).	9,95
Portobello arrostiti e peperoni con formaggio di capra 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.	13,95
Lumache ai semi di finocchio con pernod Escargots parfumés aux graines de fenouil avec crème et échalotes, flambés au pernod. Snails with fennel seeds, shallots and cream. Flambé with pernod.	10,95
Salsiccia alla griglia Saucisses italiennes douces grillées à la perfection. Mild Italian sausages simply grilled.	11,95
Calamari fritti 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.	17,95
Frittura di Zucchini 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	16,95
Prosciutto e melone Fines tranches de prosciutto de Parme accompagnées de melon. Paper thin sliced Parma prosciutto served with slices of cantaloup.	16,95
Salmone affumicato Saumon fumé Nanouk accompagné de fines lamelles d'oignons rouges et de câpres. Nanouk smoked salmon with shaves of red onions and capers.	17,95
Avocado con champagne gamberotti e granchio 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.	14,95
Camberi appetitosi Crevettes servies avec sauce cocktail. Shrimps served with cocktail sauce.	16,95
Bruschette 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.	9,95
Antipasti Per Due Courgettes croustillantes, calmars frits dorés à point, bruschetta, artichauts marinés, tomates, concombres. Servi avec ail aioli ou sauce arrabiata (recette maison). Crispy zucchini sticks, golden squids, bruschetta, marinated artichokes, tomatoes, cucumbers. Served with garlic aioli dip OR arrabiata.	24,95

Cozze

Cozze Siciliane Moules d'élevage P.E.I. avec sauce marinara P.E.I cultivated mussels with sauce Marinara.	21,95
Cozze con porri e vino bianco 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.	20,95
Cozze alla moda del 'chef' Moules d'élevage P.E.I avec piments jalapeño 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.	22,95
Cozze Con Salsa Di Mostarda 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.	21,95

*Tous ces plats sont servis avec patates frites fraîches.
All the above dishes are served with fresh french fries.*

Zuppe

Zuppa del giorno 4,95	Minestrone 5,95	Tortellini in brodo 5,95
Virgin César 4,95	San Pellegrino 500 ml 5,95	Boissons gazeuses 2,95
Virgin Mary 4,95	Perrier 3,95	Soft Drinks
Jus / Juices 3,95	Eau / Water 1L 3,00	

Insalate

Salades • Salads

Cuori di lattuga Romana "Alla Cesare"

Petite / Small: 6,00 11,95

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

Petite / Small: 6,00 11,95

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

Insalata Caprese aromatica

15,95

Tranches de tomates et de bocconcini,
huile d'olive, basilic et vinaigrette balsamique.
Vine ripened tomato slices, bocconcini cheese,
olive oil, balsamic vinaigrette and basil.

Insalata Lugano's

15,95

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

18,95

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

Pizza

Pizza Lugano's

21,95

Huile, flocons de piment chili, aubergines grillées, capicollo, basilic frais,
fromage de chèvre, emmental, 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

19,95

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

La Cantadina

21,95

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

21,95

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

21,95

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

22,95

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

20,95

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

Pasta

Peut contenir noix. May contain nuts.

Fettuccine "Monte Bianco"	19,95
Sauce Alfredo classique avec crème et parmesan. Classic Alfredo sauce with cream and parmesan cheese.	
Spaghetti alla Napolitana	17,95
Spaghetti sauce tomate et basilic. Spaghetti with tomato sauce and basil.	
Spaghetti all'aglio-olio	17,95
Spaghetti à l'ail. Spaghetti with garlic.	
Fettuccine Calabrisella	23,95
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"	24,95
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"	20,95
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"	18,95
Spaghetti avec sauce à la viande selon la tradition bolognaise. Spaghetti in a bolognese meat sauce.	
Penne "Arrabiata"	<i>" Try it, it's a must! "</i> 16,95
Sauce tomate épicée avec piments jalopeño, vin blanc, ail et basilic. Spicy tomato sauce with white wine, garlic, jalopeño peppers, garlic and basil.	
Capellini con bocconcini e spinacci	23,95
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"	28,95
Sauce tomate, ail, échalotes, calmars, moules, crevettes, pétoncles, palourdes, vin blanc et filet d'huile d'olive. Olive oil, garlic, shallots, calamari, mussels, shrimps, scallops, clams, white wine and tomato sauce.	
Linguine "Primavera"	21,95
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	21,95
Pancetta, crème, jaune d'oeuf et poivre noir concassé. Pancetta cream sauce with egg yolk and black crushed peppercorns.	
Penne alla Gigi	20,95
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 vongole bianco O rosso	23,95
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, tomato sauce OR fish stock with white wine for white sauce.	
Penne alla Romanoff	19,95
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	20,95
Gnocchi dans une sauce rosée au vin blanc et parmesan. Gnocchi in a white wine rosée sauce and parmesan.	
Spaghetti Lugano's	21,95
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	21,95
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	22,95
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	24,95
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.	

Tous les extras ou autres changements seront facturés séparément.

Demi-portion disponible pour 1,00\$ de moins du prix régulier.

All changes or extras are priced accordingly. Half portions are available for \$1.00 off the regular price.

Capelli d'Angelo e gamberi "piccantino" 26,95

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 28,95

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 23,95

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.

Tous les extras ou autres changements seront facturés séparément.

Demi-portion disponible pour 1,00\$ de moins du prix régulier.

All changes or extras are priced accordingly. Half portions are available for 1,00\$ off the regular price.

Extras

Gratiné Au Gratin / Au Gratin	4,00
Fromage de chèvre Goat Cheese / Goat Cheese	5,00
Fromage Bocconcini Bocconcini Cheese / Bocconcini Cheese	4,00
Prosciutto	5,00
Bacon	5,00
Panceta	6,00
Baby Shrimps	8,00

Pasta al forno

Lasagna 18,95

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

Rotello alla Milanese 22,95

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 22,95

Pâtes maison farcies d'un délicieux mélange de ricotta, épinards, parmesan et provolone.

Nappées d'une sauce tomate, béchamel et fromage mozzarella.

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

Ravioli al formaggio 22,95

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 23,95

Pâtes maison farcies de veau de lait haché, recouvertes de prosciutto et de champignons

portobello, nappées d'une onctueuse sauce tomate, béchamel et fromage mozzarella

Homemade pasta stuffed with ground milk fed veal, topped with prosciutto,

portobello mushrooms, tomato sauce, bechamel and mozzarella cheese.

Accompagnement des plats principaux rajoutez de la garniture à votre assiette!

Pane d'Aelio 5,00

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 / Grilled Chicken 7,00

Poulet bouilli / Boiled Chicken 4,00

Crevette (1) / Shrimp (1) 3,00

Saumon fumé / Smoked Salmon 6,00

Boulettes de viande maison (1) / Homestyle Italian meatballs (1) 3,00

Légumes de saison sautés / Sautéed seasonal vegetables 5,00

Frites maison / Homemade french fries 5,00

Pommes de terre pilées / Mashed potatoes 5,00

Vitello

Veal scaloppine alla Maria Rita 33,95

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 34,95

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 32,95

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 34,95

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

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 29,95

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 6,00\$
Add a small italian salad for an additionnal \$6.00*

Pollo

Poulet • Chicken

Pollo alla parmigiana 25,95

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.

Griglia Grillades savoureuses, tendres, succulentes, parfaites! Tasty, tender, juicy, perfect grilled delicacies!

Degré de cuisson Level of "Doneness"		
✓ Bleu Very Rare	"Étoile de Venise" 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.	35,95
✓ Saignant Rare	Arrosti Misto 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.	35,95
✓ Saignant-à-point Medium Rare	Bistecca di manzo (rib) Boeuf 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.	39,95
✓ À point Medium	Filetto di manzo ai ferri Filet mignon catégorie "AAA" grillé, servi avec une sauce au poivre vert ou aux champignons. Triple "A" center cut steak simply grilled. Served with a choice of green peppercorn or mushroom sauce.	39,95
✓ À point-bien cuit Well Done	Pollo alla Toscana Poitrine de poulet marinée et grillée à la perfection, garnie de légumes grillés, d'olives noires et de fromage de chèvre émietté et recouverte d'une vinaigrette balsamique. Marinated chicken fillets, grilled to perfection. Topped with grilled vegetables, black olives, crumbled goat cheese and balsamic vinaigrette.	31,95
✓ Bien cuit Very Well Done	Cotolette di Agnello 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.	33,95

*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.*

Extras

Sauce au poivre / Pepper sauce	2,95
Sauce aux champignons / Mushroom sauce	2,95

Piccata di filetti sogliole alla Fiorentina	24,95
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	27,95
Saumon frais de l'Atlantique délicatement grillé, servi avec beurre au citron et aneth frais. Grilled Atlantic fresh salmon served with lemon butter and fresh dill.	
Meli melo alla griglia	32,95
Crevettes et pétoncles canadiens marinés aux fines herbes, à l'ail et à l'huile d'olive, le tout grillé à la perfection. Marinated shrimps and canadian scallops with fine herbs, garlic, and olive oil.	
<i>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.</i>	

Menu Sans Gluten

Antipasti • Entrée • Appetizers

1. Portobello Arrostiti E Peperoni Con Formaggio Di Capra	16,95
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	
2. Prosciutto E Melone	17,95
Fines tranches de prosciutto de Parme accompagnées de melon Paper thin sliced Parma prosciutto served with slices of cantaloup	
3. Cozze Con Salsa Di Mostarda O Marinara	21,95
Moules avec sauce crémeuse à la moutarde ou marinara, servies avec salade. Mussels with a choice of mustard cream sauce or marinara, served with salad.	

Insalate • Salades • Salads

1. Cuori Di Latuga Romana	Entrée: 11,95
Laitue romaine, l'ail, parmesan râpé, servis avec une authentique sauce César maison (sans croûtons). Romaine lettuce, garlic, shaved parmesan and a classic homemade Caesar dressing (no croûtons).	
2. Insalata Italiana	Entrée: 11,95
Mélange de légumes exotiques assaisonné d'une vinaigrette italienne. Mixed baby greens, with Italian vinaigrette.	

Pasta Penne	21,95
Choix de sauce:	
Alfredo	Sauce blanche à la crème. White cream sauce.
Napolitana	Spaghetti sauce tomate et basilic. Spaghetti with tomato sauce and basil.
Bolognese	Sauce à la viande faite selon la tradition bolognaise. Bolognese meat sauce.
Arrabiata	Sauce tomate épicée avec piments jalopeño, vin blanc, ail et basilic. Spicy tomato sauce with white wine, garlic, jalopeño peppers, garlic and basil.
Rosée	Sauce tomate à la crème et vin blanc. White wine tomato cream sauce.

Pesce • Poisson • Fish

1. Salmone Dell' Atlantico Grigliato	27,95
Saumon frais de l'Atlantique délicatement grillé, servi avec légumes et citron. Atlantic Salmon grilled to perfection, served with vegetables and lemon.	

Carne • Viande • Meat

2. Bistecca Di Manzo (rib)	39,95
Bœuf d'Alberta vieilli (16oz), apprêté dans notre cuisine et grillé à votre goût, servi avec légumes. Western center cut steak (16oz) trimmed to leanness in our kitchen, cooked to your satisfaction and served with vegetables.	
3. Filetti Di Manzo Ai Ferri	39,95
Filet mignon grillé AAA, servi avec légumes. AAA center cut grilled steak, served with vegetables.	

Dolce • Desserts

Crème caramel	6,95	Crème brûlée	8,95
---------------	------	--------------	------

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.