

ANTIPASTI

INSALATA CESARE ITALIANA 13\$

Salade romaine avec pancetta croustillante et croûtons
Romaine lettuce with crispy pancetta and croutons

INSALATA ARUGULA 14\$

Salade de roquette avec notre vinaigrette Mundo garnie de copeaux de parmigiano
Baby Arugula tossed in our Mundo vinaigrette topped with parmigiano shavings

INSALATA MUNDO 14\$

Salade romaine avec légumes frais du marché avec de l'huile d'olive et vinaigre balsamique
Romaine lettuce tossed with fresh market vegetables in olive oil and balsamic vinegar

SALCICCIA E RAPINI 14\$

Saucisse italienne sautée avec rapini
Italian sausage sautéed with rapini

MELANZANE PARMIGIANA 15\$

Parmigiana d'aubergine maison
Our homemade eggplant parmigiana

POLPETTE DI MUNDO 15\$

Boulettes de viande maison dans notre sauce tomate garnie de parmigiano
Homemade Italian style meatballs in our tomato sauce topped with parmigiano

PORTOBELLO ALLA GRIGLIA 15\$

Champignon portobello et poivron rouge grillés avec fromage de chèvre fondant
Grilled portobello mushroom with roasted red peppers, melted goat cheese

POMODORI E MOZZARELLA DI BUFALA 16\$

Tomates cerise mûre de vigne garnie de mozzarella di bufala
Vine ripe cherry tomatoes topped with fresh mozzarella di Bufala

CALAMARI FRITTI 18\$

Calamars frits servis avec une mayonnaise légèrement épicée
Fried calamari served with a spicy mayonnaise

POLPO ALLA GRIGLIA 24\$

Pieuvre Tunisienne marinée et grillée vinaigre balsamique, câpres et oignons rouges
Grilled Tunisian octopus marinated with aged balsamic, capers and red onions

BURRATA E FRISELLA (POUR 2) 30\$

Burrata italienne importée servie avec poivrons rouges rôtis et pain Pugliese,
surmonté d'huile d'olive extra vierge
Imported Italian burrata served roasted red peppers and twice baked
pugliese bread, topped with extra virgin olive oil

TAGLIERE DI SALUMI (POUR 2) 32\$

Plateau de charcuteries et fromage italiens servis avec nos légumes marinés
A platter of Italian cured meats and cheese served with our home marinated veggies

PASTA

CAVATELLI BOLOGNESE 20\$

Pâtes fraîches faites maison servie dans notre sauce a la viande
Fresh homemade pasta served in our meat sauce

RAVIOLI POMODORO 22\$

Raviolis farcis à la ricotta dans notre sauce tomate et basilic maison
Ricotta stuffed ravioli in our homemade tomato and basil sauce

ORECCHIETTE PUGLIESE 20\$

Pâtes en forme d'oreille avec roquette, ail rôti, pancetta, vin blanc et
tomates cerises séchées
Ear shaped pasta with arugula, roasted garlic, pancetta, white wine and
sun dried cherry tomatoes

PENNETTE PASTICCIATE 23\$

Penne miniature dans une sauce rose avec champignons et pancetta
Baby penne pasta in a rose sauce with mushrooms and pancetta

LASAGNA DI MAMMA 24\$

Lasagne à la viande traditionnelle de Mamma
Mamma`s traditional meat lasagna

GNOCCHI RAGU DI AGNELLO BIANCO 24\$

Gnocchis de ricotta mijotés dans notre ragoût d'agneau maison
Homemade ricotta gnocchi simmered in our homemade lamb ragu

PAPPARDELLE CREMA DI TARTUFO E FUNGHI 25\$

Pâtes Pappardelles avec bouillon de veau, crème, champignons
mélangés et truffes
Pappardelle pasta simmered with veal stock, cream,
mixed mushrooms and truffle

RAVIOLI ASTICE 28\$

Ravioli farcis au homard dans une sauce au cognac et
bisque d'homard
Lobster stuffed ravioli in a cognac and lobster bisque sauce

LINGUINE VONGOLE DI MUNDO 30\$

Linguine aux palourdes et tomates cerises faites dans une sauce au vin
blanc
Linguine with clams and cherry tomatoes in a white wine sauce

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 43\$

Spaghetti avec crevettes, pétoncles, calmars, palourdes et moules
dans une sauce tomate aux fruits de mer légèrement épicés
Spaghetti pasta with shrimps, scallops, calamari, clams and
mussels in a slightly spicy seafood tomato sauce

CARNE E MARE

VITELLO DEL GIORNO 35\$

Scaloppini de veau préparé à la manière quotidienne du chef
Veal scaloppini prepared the chef daily way

STINCO D'AGNELLO 37\$

Jarret d'agneau braisé avec vin rouge, demi glace et fines herbes italienne
Lamb shank braised in red wine and demi-glace with fine herbs

COSTATA DI MANZO 37\$

Côte courte de Bœuf braisé dans une sauce à la réduction de vin rouge
Braised beef short rib in a red wine reduction sauce

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO 42\$

Jarret de veau de lait braisé alla Milanese servi sur un lit de
risotto au Safran
Milk fed veal shank braised alla milanese served on a bed
of saffron risotto

COSTATA DI VITELLO 45\$

Côtelette de veau de lait assaisonné avec nos épices Mundo et
grillé à la perfection
Milk fed, french cut veal chop, seasoned with our Mundo spices and
grilled to perfection

FILETTO DI MANZO 47\$

Butchers block filet mignon Angus AAA grillé à la perfection et servi
avec une sauce au poivre et cognac
Butchers block AAA angus filet mignon grilled to perfection and
served with a peppercorn and cognac sauce

BISTECCA E PATATINE 52\$

Rib steak Angus AAA, grillé à la perfection et servi avec des frites
AAA Angus Rib steak grilled to perfection and served with french fries

GAMBERONE 44\$

Crevettes jumbo poêlée dans une sauce aigre-douce servie sur un
lit de risotto Parmigianno
Jumbo shrimp pan seared in a sweet and sour sauce served on a bed
of risotto parmigianno

LO CHEF RACCOMANDA (Prix du marche)

La recommandation de notre chef
Our chef's daily recommendation

PESCE DEL GIORNIO (Prix du marche)

Notre poisson frais du jours
Our fresh fish of the day