TABLE D'HÔTE

Portovino
RISTORANTE

MENU 1

ENTRÉES
Potage du jour, soupe minestrone, salade César, salade mesclun ou salade de roquette.

CHOIX DE
Café, thé organique, cappuccino ou espresso.

$65
+TAXES +SERVICE

Petto Di Pollo E Sugo Ai Funghi
Poitrine de poulet farcie aux champignons sauvages, servie sur une sauce tomate, échalotes, ail, crème et vodka, le tout surmonté de fromage de chèvre. Accompagnée de légumes et d`une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Pesce Di Dentice Rosso
Filet de vivaneau frais grillé, badigeonné d'huile d'olive, d'ail et d'échalotes, le tout surmonté d'une salsa aux tomates. Servi ave risotto à la milanaise.

Bavette Di Manzo Con Due Frutti Di Mare
Bavette 8oz **«1855 Black Angus Beef »** marinée au Jack Daniel's, surmontée d'une sauce crémeuse aux poivres, crevettes et chair de crabe. Servie avec nos frites au parmesan.

Linguini Con Gamberoni E Spinaci
Linguini, crevettes, ail, échalotes françaises, épinards frais, champignons sauvages, poivre de Madagascar, cognac, crème et parmesan.

Scaloppini Di Pollo Con Funghi Portobello
Escalope de poulet en croûte de panko servie avec sauce tomate et fromage de chèvre fondu, le tout surmontée d'un confit de champignons portobello. Servie avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Pizza Con Gamberoni E Arugula
Sauce à pizza, crevettes, coeurs d'arichauts rôtis, oignons caramélisés, tomates cerises confites, ail, mozzarella, roquette et parmesan.

MENU 2

ENTRÉES
Potage du jour, soupe minestrone ou salade César, salade mesclun ou de roquette.

CHOIX DE
Café, thé organique, cappuccino ou espresso.

DESSERT DU JOUR

$70
+TAXES +SERVICE

Petto Di Pollo Supremo Con Funghi E Pancetta
Poitrine de poulet farcie au fromage gouda, artichauts rôtiset tomates cerises semi-séchées, le tout servi sur une sauce crémeuse avec épinards, ail, vin blanc et une touche de demi-glace. Accompagnée de légumes et d`une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Pesce Di Barramundi Alla Siciliana
Filet de bar asiatique frais grillé, surmonté de tomates Savoura en dés, poivrons rouges rôtis, basilic frais, olives taggiasche, câpres, ail et huile d'olive. Servi avec risotto à la milanaise.

Scaloppine Di Vitello
Escalope de veau de lait, tomates séchées, artichauts rôtis, romarin frais, fond de veau et une touche de crème, le tout monté au beurre. Servie avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Bistecca Di Manzo Con Duo Di Mare
Steak Teres Major 6oz **«1855 Black Angus Beef»** surmonté d'une crevette géante et arosé d'une reduction de vin rouge demi-glace. Servi avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Linguini Con Gamberoni E Vongole
Linguini, crevettes, palourdes Littleneck, tomates cerises semi-séchées, câpres, olives noires, anchois, échalotes, basilic frais, persil, vin blanc et sauce tomate.Kalamata, roquette et fromage de chèvre.

Pizza Con Burrata E Prosciutto
Sauce à pizza, burrata maison, tomates cerises semiséchées, prosciutto, basilic, olives noires, le tout arrosé d'huile à la truffe noire et garni de fromage Grana Padano.

MENU 3

ENTRÉES
Potage du jour, soupe minestrone ou salade César, salade mesclun ou de roquette.

CHOIX DE
Café, thé organique, cappuccino ou espresso.

DESSERT DU JOUR

$75
+TAXES +SERVICE

Entrée
Penne avec un choix de sauce tomate, arrabiata ou romanoff.

Petto Di Pollo Supremo Con Pomodoro
Poitrine de poulet au four farcie à l'ail rôti, crevettes géantes, tomates cerises semi-séchées et mozzarella dibufala, servie dans une sauce crémeuse aux échalotes françaises, poivrons, ail et limoncello. Accompagnée de légumes et d`une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Ossobuco Alla Milanaise / Spécialité de la Maison
Jarret de veau de lait du Québec braisé dans son jus avec sauce tomate, fines herbes et vin blanc. Le tout garni de gremolata et servi avec risotto à la milanaise.

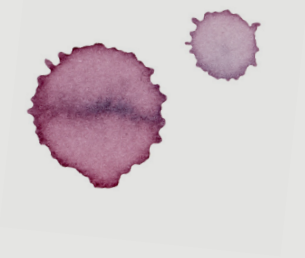
Pesce Di Giornata
Filet de vivaneau frais poêlé, en croûte de noix de Grenoble et servi sur une réduction de crème et Chardonnay. Servi ave risotto à la milanaise.

Spaghetti Con Capesante E Funghi Ai Salvaggio
Spaghetti, crevettes, pétoncles géants, chair de crab, moules, champignons porcinis sauvages, échalotes françaises, ail, cognac, crème, fond de veau, romarin, poivre rose et parmesan.

Bistecca Di Manzo
Entrecôte 16oz **«1855 Black Angus Beef»** saupoudrée de nos épices à steak maison et surmontée d'un beurre composé d'ail, de citron, de poivre et de fines herbes. Accompagnée de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

PLATEAUX D'ENTRÉES
POUR 4 À 6 PERSONNES

Portovino
RISTORANTE

1. Calamari Fritti/ (4) Bruschetta/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini	**65**
2. Burrata/ (4) Bruschetta/ Calamari Fritti	**75**
3. Tartaro Di Salmone/ (4) Gamberoni Con Frangelico/ Polpo	**80**
4. Fromage Brie Fondue / Crab Cake/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini/Calamari Fritti	**90**

**Tous les plateaux sont servis avec Focaccia maison et olives*