

PÂTES*		DEMI	RÉG
Spaghetti Napolitana Sauce tomate et basilic frais.	19	24	
Spaghetti Alla Bolognese Sauce à la viande italienne traditionnelle.	21	26	
Fettuccine Alfredo Crème 35%, beurre, parmesan, ail et échalotes françaises.	21	25	
Tortellini Quatro Formaggio Alla Rose Tortellinis farcis aux quatre fromages, sauce tomate, crème, beurre et parmesan.	21	26	
Penne Arrabiata Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail, basilic frais et vin blanc.	22	27	
Penne Romanoff Sauce rosée, poivre noir concassé, ail, échalotes, parmesan et persil, flambées à la vodka.	22	27	
Rigatoni Primavera Mélange de légumes saisonniers rôtis au four, sauce tomate, vin blanc et basilic frais.	24	29	
Penne Alla Gigi Sauce rosée, pancetta, persil, champignons de Paris, échalotes, vin blanc et parmesan.	25	31	
Linguini Alla Carbonara Pancetta, persil, jaune d’œuf, échalotes, ail, crème, parmesan et vin blanc.	25	31	
Gnocchi Alla Gorgonzola Gnocchis au ricotta faits maison, fromage gorgonzola, crème, échalotes françaises, ail, ciboulette et parmesan, flambés au brandy.	24	29	

Spaghetti Con Salsiccia E Formaggio Di Mascarpone Sauce rosée, chair de saucisse italienne, champignons, tomates cerises séchées au soleil, basilic, vin blanc et parmesan, surmonté de fromage mascarpone.	36	
Penne Con Pollo Funghi E Pomodori Secchi Poulet grillé, champignons de Paris, shiitakes, pleurotes et portobello, échalotes françaises, ail, cognac, pesto de tomates séchées, persil, parmesan et crème.	37	
Linguine Pescatore Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalotes, câpres, basilic, aneth, sauce tomate et Cinzano Rosso.	46	
Ravioli Con Carne Di Brasato Raviolis géants farcis de bœuf, servis dans une sauce crème avec pancetta, cognac, échalotes françaises, pesto de tomates séchées, persil, ail et parmesan.	37	
Lasagna Casalinga Lasagne avec sauce tomate, épinards frais, chair de saucisse italienne, fromage ricotta, Pecorino Romano et mozzarella fondu.	36	
Manicotti Al Forno Manicottis faits maison farcis aux épinards et à la ricotta, nappés d’une sauce tomate, parmesan et mozzarella fondu.	29	

 *Pâtes sans gluten disponibles sur demande.

COZZE MOULES		DEMI	RÉG
Cozze Alla Marinara Échalotes, câpres, ail, basilic, anchois, sauce tomate et vin blanc.	26	33	
Cozze Portovino Crème, aneth, poivre noir concassé, échalotes, ail, parmesan, flambé à la vodka.	26	33	
Cozze Ai Duo Formaggio Crème, échalotes, ail, noix de pin rôties, vin blanc, ciboulette, parmesan et fromage gorgonzola	26	34	
Cozze Con Gamberoni Crevettes, poivrons, tomates en dés, échalotes, ail, coriandre, vin blanc, sauce tomate et lait de coco.	30	38	
Cozze Con Salsicia E Promodoro Saucisses émiettées, ail, oignons verts, tomates en dés, vin blanc, basilic et parmesan.	26	33	
Cozze Alla Digione Crème, échalotes, persil, vin blanc, moutarde de Dijon régulière et à l’ancienne.	26	33	
Cozze Con Pomodori Secchi Crème, échalotes, ail, pesto de tomates séchées, ciboulette et parmesan, flambées au cognac.	26	33	

*Demi portion : ½ LIVRE Portion régulière : 1¼ LIVRE
Servies avec frites au parmesan et mayonnaise aux fines herbes.*

PIZZE O CALZONE		
PIZZA <u>O</u> U CALZONE*		
Peperonata Mozzarella, pepperoni Milanese et sauce à pizza.	24	
Margarita Mozzarella, tomates Savoura, basilic frais, huile d’olive, parmesan et sauce à pizza.	23	
Prosciutto Di Parma E Rucola Mozzarella Di Bufala fraîche, sauce à pizza, jeunes feuilles de roquette, garnie de minces tranches de prosciutto de Parma.	29	
Vegetariana Légumes saisonniers cuits au four, sauce à pizza, tomates Savoura, oignons rouges, olives Kalamata, mozzarella, garni d’huile d’olive et parmesan.	28	
Mediterranea E Gamberoni Crevettes, huile d’olive, ail, tomates séchées, olives Kalamata, oignons rouges, épinards frais, feta Grecque émiettée, origan frais, le tout arrosé de notre sauce tomate.	34	
Buffalo Mozzarella E Salsiccia Sauce à pizza, mozzarella Di Bufala fraîche, bébés épinards, chair de saucisse italienne émiettée, basilic, fromage ricotta, parmesan et huile d’olive.	29	
Peperonata Pancetta E Funghi Sauce à pizza, mozzarella, ail, oignons caramélisés, champignons sautés, olives noires, bacon croustillant, pepperoni et parmesan.	31	

*Supplément de 2\$ pour calzone

GRIGLIA GRILLADES		
Pollo Al Origano Poitrine de poulet grillée avec huile d’olive, jus de citron et origan.	29	
Agnello Sulla Griglia Demi carré d’agneau badigeonné de deux moutardes de Dijon, romarin frais, arrosé d’une réduction demi-glace et Porto.	PRIX DU MARCHÉ	
Entrecôte Di Manzo 16 oz - Entrecôte grillée avec l’os, saupoudrée de nos épices à steak maison.	PRIX DU MARCHÉ	
Bistecca Di Manzo New York 12 oz - Contre-filet grillé, surmonté de notre sauce aux champignons sauvages.	PRIX DU MARCHÉ	
Bistecca Di Manzo 8 oz - Filet mignon grillé, arrosé d’une réduction demi-glace et Porto.	PRIX DU MARCHÉ	
Hamburger Di Portovino 6 oz - Galette de bœuf 1855 Black Angus Beef , fromage brie, champignons sautés, oignons, jeunes feuilles de roquette et mayo épicée, servi avec frites au parmesan.	26	

Panino Al Manzo
Sandwich au roast beef **1855 Black Angus** servi sur un pain focaccia avec fromage havarti aux fines herbes, mayonnaise au rainfort, oignons rouges et roquette. Accompagné d’une sauce au jus et nos fameuses frites au parmesan.

MARE DE LA MER		
Salmone Alla Griglia 5 oz - Filet de saumon grillé et badigeonné d’un mélange d’huile d’olive, de citron et d’origan.	27	
Pesci Di Tonno Thon rouge à queue jaune frais, enrobé de graines de sésame, servi avec aioli wasabi et sauce soya yuzu ponzu.	41	
Gamberoni Ai Pepe E Pomodori Deux crevettes géantes, poivre vert de Madagascar, tomates semi-séchées, crème et vin blanc, servies avec capellini aglio olio.	32	
Pesci Di Giornata	PM	
SCALOPPINE ESCALOPE		
Scaloppine Di Vitello Ai Tre Funghi E Pepe Di Madagascar Escalope de veau, champignons de Paris, shiitakes et pleurotes, crème, demi-glace, poivre vert de Madagascar, romarin et ciboulette fraîche, flambé au cognac et servie avec nos pâtes du jour.	44	
Scaloppine Di Pollo Alla Parmigiana Escalope de poulet émincée et panée, sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan, servie avec nos pâtes du jour.	38	

MISTO DI CRUDI TARTARES		
Tartaro Di Manzo Bœuf 1855 Black Angus , noix de pin, petits cornichons, câpres, échalotes françaises, jaune d’œuf, parmesan, sauce à tartare Portovino et feuilles de roquette.	31	
Tartaro Di Tonno Thon rouge à queue jaune, oignons rouges, avocat, coriandre fraîche, sauce épicée Portovino, câpres et micro-verdures organiques.	34	
Tartaro Di Salmone Saumon de l’Atlantique, mangue, graines de sésame, coriandre fraîche, avocat, oignons rouges, câpres et sriracha. Garni de micro-verdures organiques et de sauce soya yuzu ponzu.	29	
INSALATA SALADES		
Insalata Di Pollo Alla Griglia Salade mesclun, poitrine de poulet grillée, concombre, olives Kalamata, pepperoncini, tomates cerises, fromage feta grecque, pois chiches, amandes rôties et vinaigrette maison au balsamique.	32	
Insalata Di Salmone Salade roquette, 5 oz de saumon grillé, concombre, oignons rouges, mangue, câpres frits et vinaigrette maison aux framboises.	29	
Insalata Di Tonno Salade mesclun, thon rouge à queue jaune saisi, concombre, câpres, oignons rouges, avocat et vinaigrette soya ponzu aioli.	35	
Insalata Di Burrata Burrata faite maison, salade de roquette, huile d’olive, tomates, fraises, oignons rouges, avocat et copeaux de parmesan.	27	
BAMBINI ENFANTS		12 ANS -
Pizza Choix de pizza Napolitana, Ai Funghi, Peperonata ou Classico	15	
Petto Di Pollo Poitrine de poulet grillée, servie avec frites.	19	
Pasta Choix de spaghetti, fettuccine, linguine, penne, tortellini ou gnocchi, avec choix de sauce tomate, à la viande, alfredo ou sauce rosée.	15	
BUON APPETITO !		

*Supplément de 5\$ pour assiette partagée.