

## MENU RESTAURANT

### TERRACINA

#### Entrees

MOZZA DI BUFFALA *	18\$
Mozzarella buffala avec tomates cerises	
BOCCONCINI DI CASA*	16\$
Fromage boconcini panés et frits avec sauce tomate	
CALAMARI FRITTI *	18\$
Calmar frit servit avec sauce tomate	
POLPETTES *	16\$
Boulettes de viande assaisonnées avec sauce tomate.	
SALADE CEASAR *	11\$
Laitue romaine, croutons avec notre délicieuse vinaigrette ceasar maison servie a coté	
SALADE ITALIENNE *	10\$
Laitue mixte, légumes, avec notre délicieuse vinaigrette italienne maison servie a coté.	
MOULES *	16\$
Moules servit dans votre choix de sauce; Vin blanc, Marinara (tomate) ou crème.	
FRITES *	7\$
Frites maison assaisonnées	

\*\*\*\*\*

#### Plats principaux

LASAGNA DI CASA *	20\$
Lasagne sauce à la viande, béchamel, mozzarella et parmesan	
SPAGHETTI BOLOGNAISE *	19\$
Spaghetti dans notre sauce à la viande	
PENNE GIGI *	22\$
Penne sauce rosée avec	
FETTUCINI ALFREDO *	20\$
Fettuccini, sauce crémeuse au parmesan	
PENNE ARRABBIATA *	17\$
Penne, sauce tomate épicée	
FETTUCINI AU SAUMON *	22\$
Fettuccini sauce crème avec saumon et saumon fumé	
VEAU PARMIGIANA *	29\$
Escalope de veau légèrement panée dans notre chapelure maison, sauce tomate, gratiné de parmesan et mozzarella avec une sauce vin blanc. Servit avec des pâtes sauce tomate.	
VEAU PIZZAIOLA *	29\$

Trois escaloppe de veau dans notre sauce pizzaiola; Sauce tomate, ail, oregano, basilic, vin blanc. Servit avec des pâtes sauce tomate.

TRIO DE VEAU \*

30\$

Spécialité de la maison; trois ecaloppes de veau :Sauce polignac (crème,champignon, flambée au cognac) Pizzaiola (Sauce tomate, ail, basilic, oregano, vin blanc), Poivre vert (Sauce rosée avec poivre vert de madagascar). Servit avec des pâtes sauce tomate.

OSSOBUCCO MILANAISE ET RISOTTO \*

32\$

Ossobucco de veau braisée, mijoté de sauce tomates et légumes. Servit avec risotto milanaise (crème, saffran et parmesan)

\*\*\*\*\*

## DESSERTS

TIRAMISU

9\$

Gâteau a base de café, mascarpone chocolat et doigts de dame

CANNOLI

7\$

Canolli farcie de fromage ricotta

\*Temps moyen:15-20 minutes