



MENU À EMPORTER

MERCREDI À SAMEDI DE 16H À 21H
JEUDI & VENDREDI DE 11H À 16H

514-337-6664

info@vinorosso.ca

www.vinorosso.ca

ENTRÉES

Focaccia maison entière avec piments forts et olives	\$5
Soupe Straciatella	\$6
Salade Mixte avec Vinaigrette fait Maison	\$8
Salade César	\$12
Salade de Roquette avec Parmesan	\$10
Légumes Grillés	\$9
2 Galettes de Crabe faites maison et légèrement frites	\$14
2 Boulettes de Viande Maison avec Bufflonne et Sauce Tomate	\$13
2 Crevettes Jumbo sur le grill	\$18
Calamar frit avec une sauce tomate légèrement épicée	\$22
Fromage de bufflonne avec tomates en tranches	\$20
Pieuvres sur le grill	\$25
Tartare de Thon avec des tranches d'avocat et du pain crouton	\$33

PÂTES & RISOTTO

Penne Pomodoro	\$15
Lasagne Maison	\$20
Cavatelli avec Saucisses, Rapini, Tomates cerises, et Pancetta	\$20
Spaghetti Bolognese	\$21
Gnocchi faits maison sauce tomate ou à la crème de truffe (+\$2)	\$22
Tortellini Gigi farci au veau avec champignons, prosciutto, brandy, sauce rosée	\$21
Risotto avec Champignons mixtes et l'huile de truffe	\$25
Ravioli à la courge musquées, sauce crème, noix, sauge	\$25
Linguine aux Fruits de mer avec vin blanc et l'huile d'olive	\$27
Perline farcie au fromage et à la truffe noire dans une sauce aux champignons	\$27

PLATS PRINCIPAUX

Poulet Grillé d'élevage du Québec	\$25
Saumon sur le grill	\$34
Scaloppine de veau avec sauce aux champignons et vin marsala	\$26
Scaloppine de veau à la sauce citron	\$26
Scaloppine de veau aux deux moutard (sauce creme, dijon, moutarde a l'ancienne)	\$26
Ossobuco de veau braisée au four; avec riz arborio au parmesan	\$32
4 crevettes Jumbo sur le grill	\$33
Filet Mignon de Boeuf Angus 8 Oz avec sauce porto	\$36
5 Cotelettes d'Agneau sur le grill	\$36

DESSERTS

Tiramisu maison avec nutella au fond (7 oz)	\$7
7 mini cannoli ricotta garni avec sucre glacé	\$8





TAKEOUT MENU

WEDNESDAY TO SATURDAY 4PM - 9PM
THURSDAY & FRIDAY 11AM - 4PM

514-337-6664

info@vinorosso.ca

www.vinorosso.ca

ENTRÉES

Entire Focaccia with hot peppers and olives	\$5
Stracciatella soup	\$6
Mixed salad with house vinaigrette	\$8
Caesar Salad	\$12
Arugula Salad with parmesan shavings	\$10
Grilled vegetables	\$9
2 Crab cakes homemade & lightly fried	\$14
2 Meatballs with tomato sauce and melted mozzarella di bufala	\$13
2 Jumbo shrimps on the grill	\$18
Fried Calamari with a side of tomato sauce lightly spiced	\$22
Mozzarella di bufala with tomato slices	\$20
Octopus on the grill	\$25
Tuna Tartare with avocado slices and croutons	\$33

PASTA & RISOTTO

Penne Pomodoro	\$15
Homemade Lasagna	\$20
Cavatelli with sausage, rapini, cherry tomatoes, and pancetta	\$20
Spaghetti Bolognese	\$21
Gnocchi freshly made with tomato sauce or with a cream truffle sauce +\$2	\$22
Tortellini Gigi veal filled with mushrooms, prosciutto, brandy, in a rosée sauce	\$21
Wild mushroom Risotto with truffle oil	\$25
Butternut squash ravioli with cream sauce, nuts and sage	\$25
Seafood Linguini in a white wine sauce and olive oil	\$27
Perline filled with cheese and black truffle in a wild mushroom sauce	\$27

MAIN COURSES

Grilled chicken from Québec	\$25
Salmon on the grill	\$34
Veal Marsala with mushroom sauce	\$26
Veal Scaloppini in a lemon sauce	\$26
Veal Scaloppini with dijon mustard and old style	\$26
Osso Buco braised in the oven in a milanese sauce on a bed of parmesan risotto	\$32
4 Jumbo shrimps grilled	\$33
Filet Mignon 8 Oz in a porto sauce	\$36
5 Lamb Chops on the grill	\$36

DESSERTS

Homemade Tiramisu with Nutella (7 oz)	\$7
7 mini cannoli filled with ricotta & topped with icing sugar	\$8

