
ANTIPASTI

MOZZARELLA FRITE

Mozzarella frite, sauce tomate et feuilles de basilic

BOULETTES DE CANARD

Boulettes de canard, glace de canard et céleri-rave

SALADE PANZANELLA

Croûtons, tomates cerises, céleri, concombre, oignons vinaigrette balsamique, basilic et sirop d'érable

SALADE CÉSAR

Cœur de romaine, croûtons aux herbes, parmesan, pancetta et vinaigrette César

MOZZARELLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, mozzarella di bufala, balsamique extra vieux et huile d'olive (*prosciutto extra 5^s*)

PÉTONCLES RÔTIS

Pétoncles rôtis miel et moutarde

CALMARS FRITS

Panier de calmars frits du gourmet

CARPACCIO DE BETTERAVES

Fines tranches de betteraves, saumon gravlax, crème fraîches aux herbes

CARPACCIO DE BŒUF

Fines tranches de bœuf, aioli, oignons cipollini, câpres, artichauts frits, pignons grillés, roquette et parmesan

BURRATA POMMES ET COPPA

Fromage burrata, pommes du Québec et coppa

PLANCHE DE CHARCUTERIES À PARTAGER

Charcuteries biologiques artisanales de Charlevoix (chorizo, Charlo doux et piquant, lonza et coppa)

PIZZA

LA MARGHERITA

Sauce tomate au basilic, parmesan et mozzarella di bufala

LA QUATRE FROMAGES

Gorgonzola, fontina, Fior di latte et parmesan

LA SALSICCIA

Rapini, saucisse blanche italienne au fenouil, Fior di latte et olives noires

LA DIAVOLA

Sauce tomate au basilic, saucisson calabrese, Fior di latte, mini piments jaunes et rouges et feuilles de basilic

LA FUNGHI

Cèpes, bocconcini, mozzarella et huile de truffe

LES EXTRAS

Anchois / Bleu / Prosciutto / Saucisse italienne

PESCE

JOUE DE FLÉTAN

Joue de flétan à la sauce vierge

OMBLE CHEVALIER

Omble chevalier, caponata, crème de courgettes et gingembre

CREVETTES GÉANTES

Crevettes géantes flambées au pastis, sauce mascarpone, risotto aux épinards et prosciutto frit

CARNI

FOIE DE VEAU

Foie de veau de lait, purée de pommes de terre, copeaux de parmesan, citron confit et balsamique extra vieux

ESCALOPE DE VEAU GRILLÉE

Escalope de veau grillée aux pleurotes, pancetta, tomates séchées et échalotes

ESCALOPE DE VEAU GRATINÉE

Escalope de veau gratinée au parmesan

OSSO BUCO ET RISOTTO À LA MILANAISE

Ossobuco de veau, risotto au safran et gremolata à l'orange

CÔTE DE VEAU GRILLÉE

Côte de veau de lait grillée au homard et morilles

FILET DE BŒUF

Filet de bœuf aux champignons et frites maison à l'huile de truffe

PASTA

CAPELLI D'ANGELO DON CORLEONE

Cheveux d'ange, tomates cerises, courgettes, basilic et bocconcini

GARGANELLI ROMANOFF

Garganellis au poivre vert et vodka, sauce rosée

RIGATONI BOLOGNESE

Rigatonis sauce bolognaise et boulettes de veau grillées

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghettis à la joue de porc, parmesan, pecorino, poivre et jaune d'œuf

RAVIOLIS DE RIS DE VEAU ET FOIE GRAS

Raviolis de ris de veau et foie gras, sauce porto, champignons sauvages et huile de truffe

SPAGHETTI AUX PALOURDES

Spaghettis aux palourdes, ail et vin blanc

PACCHERIS AUX FRUITS DE MER

Paccheris aux fruits de mer

RISOTTO • PRIX DU MARCHÉ

Risotto au choix du Chef

PAIN SERVI SUR DEMANDE