

ANTIPASTI

 **OLIVES MARINÉES MAISON • 6\$**
Focaccia grillée

 **POTAGE DE SAISON ET GARNITURE • 7\$**

SOUPE MINESTRONE • 9\$

 **ARANCINIS SICILIENS • 12\$**
Crème mascarpone à la poire, radicchio mariné au balsamique

 **CARPACCIO DE BETTERAVES AU ROMARIN • 14\$**
Ricotta fraîche de Maciocia, pomme McIntosh et crumble d'avoine

 **CÉSAR IL TEATRO • 15\$**
Bébé romaine, lardons de bacon fumé, parmesan, sauce César et croûtons

  **CALMARS FRITS À L'ITALIENNE • 15\$**
Sauce citron confit et bacon de mer, sauce tomatée au basilic

POLPETTE DE VEAU DU QUÉBEC • 16\$
Sauce verte, chips de chou frisé, amandes rôties et parmesan

 **MOZZARELLA CAPRESE • 17\$**
Tomates cerises, mozzarella di Bufala, balsamique vieilli, huile d'olive

MOZZARELLA CROUSTILLANTE AU BASILIC • 17\$
Salsa rosata, pickles de fenouil et crémeux de parmesan

 **SALADE DE CREVETTES DU GOLFE AU BASILIC • 19\$**
Poivrons grillés, concombre, fenouil et vinaigrette au fromage de chèvre Capriny

NOIX DE PÉTONCLE CON SENAPE • 24\$
Tomates confites, beurre nantais à la moutarde et moutarde caviar au balsamique blanc

PIATTI PRINCIPALE

 **PIZZA MARGHERITA • 21\$**
Sauce tomate au basilic, parmesan, mozzarella di Bufala et basilic frais

 **SPAGHETTI BOLOGNAISE • 22\$**
Sauce à la viande de veau de lait et copeaux de parmesan

 **PIZZA AL FORMAGGI • 22\$**
Mozzarella, cheddar vieilli, caciocavallo, fior di latte, pistou, crumble de noisettes et pacanes

 **PENNES ROMANOFF • 23\$**
Sauce rosée à la vodka, tomates cerises et ciboulette

 **PIZZA AI FUNGHI • 23\$**
Champignons rôtis, parmesan, armillaires en vinaigrette balsamique à la truffe et chicorée

SPAGHETTI ALLA CARBONARA • 24\$
Lardons, parmesan, pecorino et jaunes d'œufs

AGNOLOTTIS À L'AGNEAU • 25\$
Sauce rosée, concassé de ricotta et artichauts grillés

 **FOIE DE VEAU À LA PAVAROTTI • 27\$**
Lardons, échalotes, purée de pommes de terre, sauce Porto et parmesan

  **RISOTTO VEGETARIANO • 28\$**
Champignons rôtis, chou frisé, pesto et mozzarella di Bufala

 **VEAU PARMIGIANA • 29\$**
Escalope de grain, linguines marinara et balsamique vieilli

 **VOLAILLE DE GRAIN PUTTANESCA • 31\$**
Tomates, câpres, olives, polenta aux herbes et légumes de saison

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE • 33\$
Fenouil, câpres, parmesan, balsamique, pommes de terre frites et salade di rucola

MORUE POCHÉE • 35\$
Fumet parfumé à la tomate, linguines au parmesan et noisette, caponata de saison

STEAK FRITES DE VEAU • 37\$
Contre-filet de veau grillé, beurre à la truffe, pommes de terre frites, salade César et sauce Porto

EXTRAS
Pâtes sans gluten 3\$ / Prosciutto 5\$ / Anchois 6\$ / Mozzarella di Bufala 8\$ / Foie gras 15\$

DOLCE

 **CANNOLIS • 7\$**
Citron et pistaches, choco-noisettes

  **GELATO • 8\$**
Leche, chocolate e fresca

 **TORTA AL LIMONCELLO • 8\$**
Gâteau citron et limoncello, meringue flambée

 **TIRAMISU • 8\$**
Verrine, biscuit à l'Amaretto, crème mascarpone et chocolat

  **TORTA CAPRESE E FRAGOLA • 9\$**
Gâteau au chocolat et amandes, garniture de fraises, balsamique et menthe

IL TEATRO

RISTORANTE

TABLE D'HÔTE


**Demandez à votre serveur notre menu
en formule table d'hôte**

PLATS DES CHEFS

PRIX DU MARCHÉ

 **L'INSPIRATION DE SAISON
ASSIETTE FOURCHETTE BLEUE**

À PARTAGER (2)

 **FROMAGES • 26\$**
Variété de fromages fins du terroir, crumble
de noix salé, confiture de tomates

DÉCOUVERTE ITALIENNE • 28\$
Saucisson sec, coppa, lonzo, charcuterie maison,
moutarde de noix et légumes marinés

*C'est avec nos artisans d'ici que nous mettons
en valeur nos saveurs italiennes !*



Merci !

 = VÉGÉTARIEN

 = CLASSIQUE CAPITOLE

 = SANS GLUTEN

 = FOURCHETTE BLEUE

PAIN SERVI SUR DEMANDE