

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 Macioccia, 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 CAPITOULE

🌾 = SANS GLUTEN

🍴 = FOURCHETTE BLEUE

PAIN SERVI SUR DEMANDE