



M E N U 1

ENTRÉES

Potage du jour, soupe
minestrone, salade César,
salade mesclun ou salade
de roquette.

CHOIX DE

Café, Thé Kusmi,
Cappuccino ou Espresso.

\$ 60
+ TAXES + SERVICE

Petto Di Pollo E Pancetta Caramellata

Poitrines de poulet grillées, surmontées d'une compote d'oignons caramélisés, bacon, porto, demi-glace et sirop d'érable. Servies avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Salmone Alla Griglia Mediterraneo

Filet de saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Servi avec légumes et une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Bistecca Di Agnello

Côtelettes d'agneau 12 oz, badigeonnées de fines herbes fraîches et arrosées d'une réduction de porto demi-glace. Servies avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Scaloppini Di Pollo Con Funghi Portobello

Escalope de veau en croûte de panko avec sauce tomate et fromage de chèvre fondu. Le tout surmonté d'un confit de champignons portobello. Servie avec légumes et purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Penne Con Chorizo E Funghi

Penne, saucisses chorizo, bacon émietté, échalotes françaises, champignons de Paris, tomates séchées, une touche de fond de veau, crème, parmesan, fromage de chèvre, le tout monté au beurre.

Pizza Calabrese

Notre sauce à pizza, saucisses italiennes épicées, champignons de Paris, oignons caramélisés, poivrons rouges et jaunes, mozzarella et parmesan.

M E N U 2

ENTRÉES

Potage du jour, soupe
minestrone, salade César,
salade mesclun ou salade
de roquette.

CHOIX DE

Café, Thé Kusmi,
Cappuccino ou Espresso.

\$ 65
+ TAXES + SERVICE

Petto Di Pollo Supremo Con Funghi E Pancetta

Poitrines de poulet grillées surmontées d'une sauce crémeuse à la duxelles de champignons et lardons de bacon. Accompagnées de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Salmone Alla Griglia Mediterraneo

Filet de saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais. Servi avec légumes et une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Bistecca Di Manzo E Gamberoni

Contre-filet 8 oz «1855 Black Angus Beef» coupe Kansas, arrosé d'une réduction de porto et servi avec une crevette géante Black Tiger. Accompagné de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Linguini Con Gamberoni E Carciofi Arrostiti

Linguini, crevettes, artichauts rôtis, épinards frais, tomates séchées, basilic frais, ail, vodka, crème, touche de sauce tomate et parmesan.

Pizza Con Pancetta E Peperone

Sauce à pizza, pancetta, mozzarella, poivrons rouges rôtis, champignons, olives noires Kalamata, roquette et fromage de chèvre.

M E N U 3

ENTRÉES

Potage du jour, soupe
minestrone, salade César,
salade mesclun ou salade
de roquette.

CHOIX DE

Café, Thé Kusmi,
Cappuccino ou Espresso.

DESSERT DU JOUR

\$ 75
+ TAXES + SERVICE

Petto Di Pollo Con Chorizo E Formaggio Di Capra

Poitrines de poulet surmontées d'une sauce crémeuse au chorizo, poivrons rouges et jaunes, fromage de chèvre, échalotes françaises, cognac et basilic frais. Accompagnées de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Ossobuco Alla Milanese / Spécialité maison

Jarret de veau de lait du Québec, braisé dans son jus avec sauce tomate, fines herbes et vin blanc. Le tout garni de gremolata, servi avec risotto à la milanaise.

Pesci Di Giornata

Poisson du jour.

Bistecca Di Manzo Con Duo Di Mare

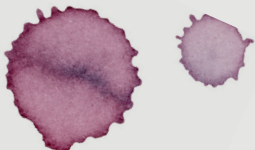
Terre & mer- Filet mignon 6 oz «1855 Black Angus Beef» servi avec une crevette géante en croûte de panko et beurre à l'ail. Accompagné de légumes et d'une purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti.

Gamberoni Ai Pepe E Pomodori Semi Secchi

Quatre crevettes géantes Black Tiger, poivre vert, tomates cerises semi-séchées, crème et vin blanc, servies avec capellini aglio e olio.

Ravioli Con Aragosta E Pistacchio

Raviolis géants farcis de chair d'homard frais, servis dans une sauce crémeuse aux artichauts rôtis, ail, échalotes françaises, champignons de Paris, cognac et pesto de tomates séchées, le tout garni de pistaches.



PLATEAUX D'ENTRÉES POUR 4 À 6 PERSONNES

Portovino
RISTORANTE

- | | |
|---|----|
| 1. Calamari Fritti/ (4) Bruschetta/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini | 65 |
| 2. Burrata/ (4) Bruschetta/ Calamari Fritti | 75 |
| 3. Tartaro Di Salmone/ (4) Gamberoni Con Frangelico/ Polpo | 80 |
| 4. Fromage Brie Fondue / Crab Cake/ (4) Arancini Con Zafferano E Bocconcini/Calamari Fritti | 90 |

**Tous les plateaux sont servis avec Focaccia maison et olives*

