

---

## ENTRÉES

---

**HUÎTRE À L'UNITÉ**  
SELON L'ARRIVAGE  
SERVIE AVEC MIGNONETTE

3

**SOUPE DU JOUR**  
SOUPE CONCOCTÉE  
SELON LES GOÛTS DE NOTRE CHEF

5

**SALADE VERTE**  
MESCLUN, ROQUETTE, BETTERAVES,  
VINAIGRETTE MAISON

5

**CROQUETTES DE MOZZARELLA**  
FARCIES DE CAPICOLLO ET BASILIC  
SERVIES AVEC SAUCE ARRABIATA

8

**CALZONE**  
FARCI DE CHORIZO, PANCETTA ET MOZZARELLA  
SERVI SUR UN NID DE CONCOMBRES ET YOGOURT

9

**POLPETTE**  
BOULETTE DE VEAU ET DE PORC CUIE DANS LA SAUCE TOMATE,  
SERVIE AVEC PARMESAN

10

**PORTOBELLO FARCI**  
PORTOBELLO GRILLÉ ET FARCI D'ESCARGOTS À L'AÏL,  
LE TOUT GRATINÉ

10

**SALADE D'ASPERGES**  
ASPERGES POÊLÉES, CHIPS DE PARMESAN  
PACANES LAQUÉES ET TOMATES RÔTIÉS

10

**CALMARS FRITS**  
PANURE ANGLAISE AU PARMESAN, MAYONNAISE CÉSAR,  
PURÉE D'ANETH ET SAUCE MARINARA

10

**SALADE CÉSAR**  
VINAIGRETTE MAISON, CROÛTONS AU BEURRE ET  
PANCETTA GRILLÉE

11

**MELON PROSCUITTO**  
PROSCUITTO PARMA, CANTALOUPE  
MOZZARELLA DI BUFALA ET BALSAMIQUE

11

**GNOCCI GORGONZOLA**  
PÂTE DE PATATE DANS UNE SAUCE CRÈMEUSE  
AU FROMAGE GORGONZOLA

11

**TRIO D'ARRANCINIS**  
TROIS BOULES DE RISOTTO  
CHAMPIGNONS / PESTO / BOLOGNAISE

11

**CARPACCIO DE BOEUF**  
LÉGUMES MARINÉS, CÂPRES FRITES,  
PESTO DE ROQUETTE, PARMESAN

13

---

## CRÉEZ VOTRE PLATEAU À PARTAGER

---

2 CHOIX 12,00\$ / 4 CHOIX 21,00\$ / 6 CHOIX 29,00\$

*-Formaggio-*

### FROMAGES

**SALERNO**  
PÂTE FERME AUX POIVRES

**GORGONZOLA**  
PÂTE MOLLE PERSILLÉE DE BLEU

**PECORINO**  
FROMAGE DE BREBIS, PÂTE FERME

**CROTONESE**  
CHÈVRE AU PEPPERONCINO, MI FERME

**MOZZARELLA +2\$**  
DI BUFALA FAIT AU QUÉBEC

**TARTUFLUO +2\$**  
MI FERME, À LA TRUFFE

*-Salumi-*

### CHARCUTERIES

**BRESAOLA**  
VIANDE DE BOEUF SECHÉE

**PROSCIUTTO SPECK**  
JAMBON FUMÉ, SALÉ 3 SEMAINES

**CALCIATORE**  
SAUCISSON DE PORC ET PIMENTS

**MAGRET FUMÉ**  
POITRINE DE CANARD FUMÉE

**CROQUETTE DE COCHON +2\$**  
FAIT MAISON ET SAUCE GRIBICHE

**PROSCIUTTO PARMA +2\$**  
NUMERO 1 MONDIAL, RÉGION DE PARME

---

## PÂTES & RISOTTO

PÂTES MAISON FRAICHES DU JOUR

---

### GNOCCI RANCH 17\$

PÂTE DE PATATE, BACON MAISON, ÉCHALOTTES CONFITES AU VIN BLANC, PARMESAN ET CRÈME

### AGNOLOTTI VERDE 14\$ / 19\$

PÂTES FARCIES DE MORUE EFFILOCHÉE ET POMMES DE TERRE, SAUCE SALSA VERDE ET PARMESAN

### TAGLIATELLES ROUGE 15\$ / 19\$

TAGLIATELLES MAISON AU PAPRIKA, ÉPAULE DE PORC BRAISÉE, TOMATES RÔTIES, BASILIC ET FENOUIL

### LINGUINIS BOLOGNAISE 15\$ / 19\$

SAUCE TOMATE À LA VIANDE, SERVIE AVEC BOULETTE DE VEAU, PORC ET BOEUF

### RISOTTO VEGETARIANO 22\$

SAUCE CRÉMEUSE AU VIN BLANC, ASPERGES, CHAMPIGNONS, AIL ET ROQUETTE

### RISOTTO PAELLA 25\$

RISOTTO AVEC PEPERONATTA, CREVETTES, CHORIZO, PALOURDES, MOULES ET TOMATES

### TORTELLINIS AUX FRUITS DE MER 25\$

PÂTE À L'ENCRE DE SÈCHE, FARCIS DE CREVETTES, PÉTONCLES ET CALMARS, SAUCE ALFREDO ET PALOURDES

### RAVIOLIS AU 4 FROMAGES 26\$

5 RAVIOLIS FARCIS DE VEAU HACHÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE AUX 3 FROMAGES  
LE TOUT SERVI DANS UN BOL DE PARMESAN

---

## P I Z Z A

---

- 16\$ **MARGHERITA** SAUCE TOMATE, TOMATES CONFITES À L'AIL, MOZZARELLA DI BUFALA ET BASILIC
- 17\$ **VEGGIE** FIGUES, GORGONZOLA, RÉDUCTION BALSAMIQUE, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET ROQUETTE
- 18\$ **AFFUMICATO** SAUMON FUMÉ, CRÈME À L'ANETH, CÂPRES, OIGNONS ROUGES ET CRÈME SÛRE AU PAPRIKA
- 18\$ **BRISKET** SMOKED MEAT MAISON, SALADE DE CHOUX, SAUCE MOUTARDE ET CRÈME AVEC CHEDDAR
- 19\$ **CAPICHE** SAUCE TOMATE, PEPPERONI, POIVRONS, TOMATES SÉCHÉES MAISON, PROSCUITTO ET CHAMPIGNONS
- 20\$ **FRUITS DE MER** SAUCE ALFREDO, MOZZARELLA, CREVETTES, BACON MAISON, PÉTONCLES ET PALOURDES

\* RAJOUTER UNE FRITE PARMESAN 7 \$

---

## B A M B I N O 5 \$

DISPONIBLE POUR LES 8 ANS ET MOINS

---

**POUTINE ITALIENNE** SAUCE BOLOGNAISE, FROMAGE LEMAIRE ET FRITES JULIENNES

**PIZZA :** CLASSICO 8" / CAPICHE 8" / SICILIENNE 8"

**DOIGTS DE POULET** TROIS MORCEAUX DE POITRINE DE POULET PANÉES À L'ANGLAISE

**PAPARDELLES** SAUCE TOMATE À LA VIANDE, PÂTES MAISON

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

### SCHNITZEL PARMIGIANA

ESCALOPE DE VEAU DE GRAIN AAA SERVIE ROSÉE, ENROBÉE DE PANURE ANGLAISE ET GRATINÉE AU MOZZARELLA  
SAUCE TOMATE, MAYONNAISE AU CITRON, SERVIE AVEC GNOCCHIS AU BEURRE ET PARMESAN

22\$

---

### CARNE DI PORCO

CARRÉ DE PORC NAGANO ENROBÉ DE BACON MAISON ET FARCIS DE PIPERADE  
SERVI AVEC POMMES DE TERRE GRELOTS, CHOUX FRITS ET CRÈME SÛRE FUMÉES

24\$

---

### JARRET D'AGNEAU

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, CHAMPIGNONS ET CIPOLLINIS CONFITS  
SERVI SUR LIT DE RISOTTO AVEC SAUCE ESPAGNOL ET BEURRE AU PARMESAN

24\$

---

### BRANZINO STRIATO

FILET DE BAR RAYÉ POËLÉ AU BEURRE, TAPENADE D'OLIVES, D'AUBERGINES ET DE TOMATES SÉCHÉES  
SERVI AVEC UNE TUILE DE PARMESAN ET UNE SALADE PANZANELLA

25\$

---

### MANZO & SALMONE

MACREUSSE DE BOEUF MARINÉE AU VIN ROUGE ET ÉCHALOTTES, SAUMON AU FOUR AVEC CRÈME À L'ANETH  
SERVIS AVEC RAPINIS, POMMES DE TERRE, CAROTTES ET TOMATES CERISES

28\$

---

### PLATEAU FRUTTI DI MARE

QUEUE DE HOMARD FARCIE AU BEURRE À L'AIL, HÛITRES FROIDES ET CHAUDES, PÉTONCLES FUMÉS  
2 CREVETTES GÉANTES AVEC SAUCE COCKTAIL MAISON, CHAUDRÉE DE PALOURDES ET MOULES MARINIÈRES

38\$

---



MENU SIGNÉ PAR LE CHEF

*Samuel Boivin*

CAPICHE