

Soirée Pâtes du 26 Juillet

Membre 48\$ par personne / Non-membre 55\$ par personne

July 26th Pasta Night

Members \$48 per person / Non-members \$55 per person

ENTRÉES / APPETIZERS

À partager / Sharing platters

Salade du chef, mélange de jeunes pousses de laitue et vinaigrette au vin rouge
Chef's salad, mixed young lettuce shoots and red wine vinaigrette

ANTIPASTO SUR 3 ÉTAGES:

- Caprese de tomates ancestrales du Québec et fromage mozzarina
- Rapinis marinés, légumes grillés, olives, grissini et focaccia maison
- Prosciutto & melon et saumon fumé

3-TIER ANTIPASTO:

- Caprese of heirloom Quebec tomatoes and mozzarella cheese
- Marinated rapinis, grilled vegetables, olives, grissini and homemade focaccia
- Prosciutto & melon and smoked salmon

PLAT PRINCIPAUX / MAIN COURSES

À partager / Sharing platters

Steak de capicolle - Vin blanc et persil
Capicollo steak - White wine and parsley

Pâtes

Penne Arabiatta - tomates, chilli et basilic
Arabiatta penne - tomatoes, chilli and basil

Casarecce - chou-fleur, pecorino
Casarecce - cauliflower, pecorino

Zitti Amatriciana - guanciale, tomates, pecorino
Amatriciana zitti - guanciale, tomatoes, pecorino

Tortellini in brodo - tortellini de veau, bouillon de poulet
Tortellini in brodo - veal tortellini, chicken broth

Cavatelli primavera - tomates cerises fraîches, anchois, herbes et parmesan
Cavatelli primavera - fresh cherry tomatoes, anchovy, herbs and parmigiano

taxes et service en sus
taxes and service not included

Le menu est sujet à changement selon la disponibilité. / The menu is subject to change depending on availability.

