

Soirée Pâtes du 30 août

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

August 30th 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 hampe avec chimi chouri
Skirt steak with chimi chouri

Pâtes

Rigatoni Alla Gigi - champignons, prosciutto, crème, tomates
Rigatoni Alla Gigi - mushrooms, prosciutto, cream, tomatoes

Penne Alla zozzona - saucisses, guanciale, oeufs, pecorino
Penne Alla zozzona - sausage, guanciale, egg, pecorino

Cavatelli Pomodoro - tomates, basilic, huile d'olives
Cavatelli Pomodoro - tomatoes, basil, olive oil

Canneloni au veau Rosé - crème, tomates, farcis au veau
Veal canneloni Rosé - cream, tomatoes, veal stuffed

Casarecce Bolognese - porc, veau, boeuf, tomates, parmesan
Casarecce Bolognese - pork, veal, beef, tomatoes, 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.

