

IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -
sel de mer, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 10 -
légumes de saison, sauce ail & anchois

GNOCCO FRITTO - 12 -
mortadella IGP, mostarda

•

INSALATA STAGIONALE - 15 -
laitues saisonnières, radis, fromage pecorino pepato

IPPOGLOSSO CRUDO - 18 -
flétan cru, concombre, radis, pistaches, vinaigrette à la tomate

AFFETTATI MISTI - 18 -
charcuteries maison

CROSTONE - 15 -
pain maison grillé, crevettes de Matane, crème fraîche, herbes

PALOTTE CACIO E UOVA - 15 -
sauce tomate, parmesan reggiano

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
asperges du Québec, pleurottes blanc de gris, olives, jaune d'oeuf

•

CASARECCE NERO DI SEPPIA - 28 -
calmars, crevettes nordiques, mascarpone, pangrattato

GNOCCHI RICOTTA - 19 -
sauce tomate & basilic, parmesan reggiano

MAFALDE ALL' AMATRICIANA - 22 -
sauce tomate, guanciale, pecorino romain, poivre noir

CAVATELLI - 24 -
pesto rapini & pistaches, pecorino pepato, bomba

CARAMELLE - 25 -
ris de veau, ricotta salata, gremolata

•

POLIPO - 36 -
pieuvre, asperges du Québec, têtes de violon, pois roveja, salsa verte,
yogourt de bufflone

PORCHETTA DEL NONNO (Ferme St-Canut) - 33 -
porcelet Gaspor, rapini, mostarda

•

MENU DÉGUSTATION
4 services
- 65 -

IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -
sea salt, olive oil

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 10 -
seasonal vegetables, garlic & anchovy sauce

GNOCCO FRITTO - 12 -
mortadella IGP, mostarda

•

INSALATA STAGIONALE - 15 -
seasonal lettuces, radishes, pecorino pepato cheese

IPPOGLOSSO CRUDO - 18 -
raw halibut, cucumber, radishes, pistachios, tomato vinaigrette

AFFETTATI MISTI - 18 -
homemade charcuteries

CROSTONE - 15 -
in-house grilled bread, Matane shrimps, creme fraiche, herbs

PALOTTE CACIO E UOVA - 15 -
tomato sauce, parmigiano reggiano

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
Quebec asparagus, blanc de gris oyster mushrooms, olives, egg yolk

•

CASARECCE NERO DI SEPPIA - 28 -
squids, nordic shrimps, mascarpone, pangrattato

RICOTTA GNOCCHI - 19 -
tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

MAFALDE ALL' AMATRICIANA- 22 -
tomato sauce, guanciale, pecorino romano, black pepper

CAVATELLI - 24 -
rapini & pistachios pesto, pecorino pepato, bomba

CARMELLE - 25 -
veal sweetbreads, ricotta salata, gremolata

•

POLIPO - 36 -
octopus, Quebec asparagus, fiddleheads, roveja peas, salsa verde,
bufflone yogurt

PORCHETTA DEL NONNO (St-Canut Farm)- 33 -
Gaspior suckling pig, rapini, mostarda

•

MENU DÉGUSTATION
4 services
- 65 -