

# IMPASTO

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

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 9 -  
légumes de saison, sauce ail & anchois

RUGHETTA - 13 -  
roquette, noix de pin , fromage vento d'estate

MISTICANZA - 12 -  
laitues, radis, tomates cerises

AFFETTATI MISTI - 18 -  
charcuteries maison

CROSTONE - 13 -  
pain maison, fromage straciatella, champignons & anchois marinés

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

POLPO - 19 -  
pieuvre, tartinade de thon épicée, haricots borlotti, laitue red lace

CARPACCIO - 20 -  
cerf du Québec, haricots verts, truffes, jaune d'oeuf, fromage ragusano

BUFALA MOZZARELLA (QC) - 16 -  
carottes Birri, oignons cippolini, tapenade olives & basilic

SPAGHETTONI AGLIO E OLIO- 28 -  
saumon confit, ail, citron, pangrattato

GNOCCHI RICOTTA- 19 -  
sauce tomate, parmigiano reggiano

ELICOIDALI ALLA GRICIA - 22 -  
guanciale, pecorino romano, poivre noir

MAFALDE - 24 -  
braisé de lapin, chicorée, olives infornate, fromage piave

ANOLINI - 24 -  
ragu de cerf du Québec, fromage ragusano

PESCE - 36 -  
poisson du jour

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

•

MENU DÉGUSTATION  
4 services  
- 65 -

# IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -  
sea salt, olive oil

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 9 -  
seasonal vegetables, garlic & anchovies sauce

RUGHETTA - 13 -  
arugula, pine nuts, vento d'estate cheese

MISTICANZA - 12 -  
lettuces, radish, cherry tomatoes

AFFETTATI MISTI - 18 -  
homemade charcuteries

CROSTONE - 13 -  
in-house bread, stracciatella, marinated mushrooms & anchovies

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

POLPO - 19 -  
octopus, spicy tuna spread, borlotti beans, red lace lettuce

CARPACCIO - 20 -  
Québec venison, green beans, truffle, egg yolk, ragusano cheese

BUFALA MOZZARELLA (QC) - 16 -  
Birri carrots, cippolini onions, olives & basil tapenade

SPAGHETTONI AGLIO E OLIO - 28 -  
confit salmon, garlic, lemon, pangrattato

RICOTTA GNOCCHI - 19 -  
tomato sauce, parmigiano reggiano

ELICOIDALI ALLA GRICIA - 22 -  
guanciale, pecorino romano, black pepper

MAFALDE - 24 -  
braised rabbit, chicory, infornate olives, piave cheese

ANOLINI - 24 -  
Québec venison ragu, ragusano cheese

PESCE - 36 -  
fish of the day

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

•

TASTING MENU  
4 courses  
- 65 -