

# IMPASTO

MENU À EMPORTER DU MERCREDI AU SAMEDI DE 16H00 À 19H30  
POUR PLACER VOTRE COMMANDE DURANT LES HEURES D'OUVERTURE : 514-508-6508  
PRÉSENTEZ VOUS SUR PLACE / LIVRAISON DISPONIBLE JUSQU'À 20H30

•

## BARBABIETOLA - 13 -

Bettraves, topinambours, fleurs d'ail, basilic & pistaches, yogourt de bufflonne  
*Beetroots, jerusalem artichokes, garlic scapes, basil & pistachios, buffalo yogurt*

## AFFETTATI MISTI - 15 -

Charcuteries maison, fromage, légumes marinés  
*Homemade charcuteries, cheese, marinated vegetables*

## POLPO - 18 -

Pieuvre frite, purée céleri-rave, câpres, piments fermentés, persil  
*Fried octopus, celeriac puree, capers, fermented chili, parsley*

## INSALATA- 13 -

Salade de fenouil & oranges, olives, pesto de noix de pin  
*Fennel & orange salad, olives, pine nuts pesto*

## MOZZARELLA DI BUFALA - 16 -

Mozzarella di bufala QC, salade de têtes de violons & ortie, jerky de porc  
*QC mozzarella di bufala, fiddlehead & stinging nettle salad, pork jerky*

## GAMBERI - 16 -

Crevettes de Matane frites, yogourt de bufflone fumé, gremolata  
*Fried Matane shrimps, smoked buffalo yogurt, gremolata*

•

## BIGOLI - 24 -

Ragu de canard braisé du canard du village, parmigiano reggiano  
*Braised duck ragu from canard du village, parmigiano reggiano*

## CAVATELLI- 23 -

Pesto d'ortie, têtes de violons & noix de pin, parmigiano reggiano  
*Stinging nettle pesto, fiddleheads & pine nuts, parmigiano reggiano*

## ELICOIDALI- 18 -

Sauce tomate, moules, anchois blancs, fenouil  
*Tomato sauce, mussels, white anchovies, fennel*

## SACCHETTI- 20 -

Farçis de pommes de terre & parmigiano reggiano, bouillon au poireaux, pistaches  
*Stuffed with potatoes & parmigiano reggiano, leek broth, pistachios*

•

## VITELLO- 27 -

T-bone de veau grillé, champignons pleurottes blanc de gris, jus à la marsala, estragon  
*Grilled veal t-bone, blanc de gris oyster mushrooms, marsala jus, tarragon*

## AGNELLO- 24 -

Jarret d'agneau braisé, pois chiches noirs, bette à carde, tapenade d'olives, jus  
*Braised lamb shank, black chick peas, swisschard, olive tapenade, jus*

•

## TIRAMISU- 10 -

Mascarpone, cacao, café, marsala  
*Mascarpone, cocoa, coffee, marsala*

## TORTA - 10 -

Gâteau aux pistaches, chocolat blanc & romarin  
*Pistachio cake, white chocolate & rosemary*