



PÂTE FRAÎCHES / FRESH PASTA 16\$

PÂTES / PASTA

❖ Spaghettini	eau/water	
❖ Fettuccine	œufs/egg	
❖ Tagliatelle	œufs/egg	
❖ Gemelli	eau/water	
❖ Lumache	eau/water	
❖ Rigatoni	œufs/egg	
❖ Gnocchi	patate/potato	
❖ Pâtes	sans gluten/gluten free	+2\$

SAUCES

Toutes nos sauces contiennent ou sont garnies de Parmigiano Reggiano ou de Pecorino Romano. S'il vous plaît nous aviser de toute préoccupation.

All our sauces contain or are garnished with Parmigiano Reggiano or Pecorino Romano. Please advise of any concerns.

❖ Pomodoro	❖ Bolognese	+2\$
❖ Rosée	❖ Amatriciana	+1\$
❖ Pesto	❖ Carbonara	+2\$
❖ Arrabbiata	❖ Gigi	+1\$
❖ Alfredo	❖ Tartufo	+1\$
❖ Cacio & Pepe	❖ Porcini	+10\$

PROTÉINES / PROTEINS

❖ Polpette	+4\$
❖ Salsicce	+4.50\$
❖ Gamberi	+9\$
❖ Pollo	+6\$

FROMAGES / CHEESE

❖ Ricotta fouettée/whipped	+3\$
❖ Bufala	+6\$
❖ Burrata	+12\$

SPÉCIAUX

Cornet de Pâtes Fraîches / Fresh Pasta Cone 10\$

-Choix de pâtes et sauce servi dans un cornet pour marcher et manger-

-Choice of pasta and sauce served in a cone to walk and eat-

Aglio Olgio 16\$

-Spaghettini servi avec ail, EVOO, piments en flocons et persil-

-Spaghettini served with garlic, EVOO, chili flakes and parsley-

Primavera aux Tomates Fraîches / Fresh Tomato Primavera 17\$

-Fettuccine servi avec tomates cerises anciennes, oignons, ail, EVOO, Parmigiano Reggiano et basilic frais-

-Fettuccine served with heirloom cherry tomatoes, onions, garlic, EVOO, Parmigiano Reggiano and fresh basil-

Fra Diavolo 19\$

-Spaghettini servi avec crevettes et sauce arrabbiata au vin blanc-

-Spaghettini served with shrimp and a white wine arrabbiata sauce-

Lasagna 19\$

-Bolognese, béchamel, mozzarella, Parmigiano Reggiano et basilic frais-

-Bolognese, bechamel, mozzarella, Parmigiano Reggiano and fresh basil-

Ravioli 19\$

-Ravioli aux épinards et ricotta servis avec sauce pomodoro-

-Spinach and ricotta ravioli served with pomodoro sauce-

ENTRÉES

Antipasto 19\$

-Légumes marinés, fromages italiens et charcuterie-

-Marinated vegetables, Italian cheeses and cured meats-

Crostone à la Ricotta Fouettée / Whipped Ricotta Crostone 12\$

-Pain de campagne rôti à la ricotta fouettée et au miel de truffe-

-Roasted country bread with whipped ricotta and truffle honey-

Insalata Cesare 15\$

-Cœurs de romaine, vinaigrette César, copeaux de Parmigiano Reggiano et croûtons-

-Romaine hearts, classic Caesar dressing, Parmigiano Reggiano shavings and croutons-

Insalata Rucola 15\$

-Roquette biologique, tomates cerises, vinaigrette balsamique et ricotta salata râpée-

-Organic baby arugula, cherry tomatoes, balsamique vinaigrette and shaved ricotta salata-

Caprese di Bufala 19\$

-Fromage de buffle importé, tomates anciennes, EVOO, basilic frais-

-Imported buffalo cheese, heirloom tomatoes, EVOO, fresh basil-

Insalata Burrata Panzanella 19\$

-Fromage Burrata importé, tomates cerises, oignon rouge, pain déchiré, concombres, carottes râpées, EVOO-

-Imported Burrata cheese, cherry tomatoes, red onion, torn bread, cucumbers, shaved carrots, EVOO-

Polpettes 12\$

-Boulettes de viande au bœuf garnies de sauce tomate, copeaux de Parmigiano Reggiano et basilic frais-

-All beef meatballs topped with tomato sauce, Parmigiano Reggiano shavings and fresh basil-

Pain Maison / House Bread 2/6\$ ou 4/10\$

Olives Italiennes et Pain Maison / Italian Olives and House Bread 8\$

DESSERTS

Tiramisu 9\$

Cannoli 9\$

BREUVAGES / BEVERAGES

VINS / WINES

Veillez consulter notre carte de vins / Please consult our wine list

COCKTAILS & DIGESTIFS

Sangria Italien Rouge / Red Italian Sangria 14\$ / 39\$

-Vin rouge, Vecchia Romagna, sirop simple, jus d'orange, San Pellegrino Aranciata-

-Red wine, Vecchia Romagna, simple syrup, orange juice, San Pellegrino Aranciata-

Sangria Italien Blanc / White Italian Sangria 14\$ / 39\$

-Vin blanc, Limoncello, sirop simple, jus d'orange, San Pellegrino Limone, tranches d'oranges et de citron-

-White wine, Limoncello, simple syrup, orange juice, San Pellegrino Limone, orange and lemon slices-

Aqua E Farina Spritz 14\$

-Luxardo Aperitivo, vin mousseux italien, club soda, quarer d'orange-

-Luxardo Aperitivo, Italian sparkling wine, club soda, orange wedge-

Aperol Spritz en bouteille / Bottle 14\$

Espresso Martini Italien 14\$

-Vodka, Kahlua, espresso, sirop simple-

-Vodka, Kahlua, espresso, simple syrup-

Bacio Del Limone 14\$

-Limoncello, vin mousseux italien, framboises fraîches-

-Limoncello, Italian sparkling wine, fresh raspberries-

Negroni Sbagliato 14\$

-Campari, vermouth doux, vin mousseux italien, garniture de zeste d'orange-

-Campari, sweet vermouth, Italian sparkling wine, orange zest garnish-

Amaretto Sour 14\$

-Disaronno, sirop simple, jus de citron-

-Disaronno, simple syrup, lemon juice-

BIÈRES / BEER

Peroni

Pichet / Pitcher 27\$

Pinte / Pint 9\$

Bouteille / Bottle 8\$

Bouteille 0% / 0% Bottle 8\$

Menabrea

Bouteille / Bottle 8\$

Krombacher Pils

Canette / Can 9\$

4-Origines Montreal State of Mind IPA

Canette / Can 9\$

SANS-ALCOOL / NON-ALCOHOLIC

Stappi 3\$

Verona Poire/Pear Nectar 3\$

San Pellegrino 4\$

Aranciata, Aranciata Rossa, Limonata, Pompelmo, Melograno & Arancia

Brio 3.25\$

San Benedetto Iced Tea 4.50\$

Citron ou Pêche / Lemon or Peach

Lemoncocco 4\$

Cipriani Tonic / Bellini 3.25 - 4.25\$

Eau / Water 4 - 8\$

CAFÉ / COFFEE

Espresso 3\$ simple / 4\$ double

Macchiato 4\$

Cortado 4\$

Latte 4.50\$

Cappuccino 4.50\$

Allongé / Americano 3.50\$ +

Thé / Tea 4\$

Freddo Espresso 3.75\$

Freddo Cappuccino 5\$

Lait / Milk 0.25\$

Lait Végétal / Vegan Milk +1\$

Extra Shot +2\$