

ANTIPASTI

Da Pietro

LUMACHE AL AGLIO ✂	8
<i>Escargots au beurre à l'ail et au vin blanc (gratinés extra 3\$)</i>	
ARANCINI DELLA CASA	12
<i>Boules de risotto légèrement frit, à la façon du chef</i>	
PROSCUITTO CON MELON ✂	14
<i>Jambon de Parme tranché finement, cantaloup et coulis de caramel de balsamique</i>	
CALAMARI FRITTI	17
<i>Nos fameux et tendres calmars frits, mayo épicée et sauce cocktail</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA DEL QUÉBEC ✂	18
<i>Tomate locale, mozzarella de bufflonne frais de St-Lin-des-Laurentides, huile d'olive, caramel de balsamique</i>	
SALMONE AFFUMICATO E BUFALA ✂	22
<i>Saumon fumé et mozzarella frais di Bufala, caramel à l'érable et émulsion de crème à l'aneth</i>	
POLPO ALLA GRIGLIA ✂	25
<i>Pieuvre grillée, apprêtée selon la saison</i>	

INSALATA

INSALATA VERDE ✂	8 \ 11
<i>La verte</i>	
INSALATA CESARE	10 \ 14
<i>La César (demi poitrine de poulet 6\$)</i>	

ZUPPE

MINISTRONE	6
<i>Soupe Minestrone</i>	
ZUPPA DEL GIORNO	6
<i>Soupe du jour</i>	
ZUPPA DI CIPOLLA	11
<i>Soupe à l'oignon à la bière Boréale au gratin de mozzarella et cheddar vieilli</i>	

✂ Sans gluten

CARNE E FRUITI DI MARE

Da Pietro

- SCALOPPINE ALLA PARMIGIANA** 27
Escalope de veau panée et gratinée, sauce tomate et parmesan, servie avec spaghetti bolognese
- PICATA AL LIMONE** 27
Escalopes de veau de lait, sauce au beurre citronné, servies avec pâtes à l'ail
- SCALOPPINE ALLA MARSALA** 28
Escalopes de veau de lait à la sauce au vin Marsala et champignons de Paris, servies avec pâte pomodora
- SCALOPPINE ALLA ROMANOFF** 29
Escalopes de veau de lait flambées à la vodka, sauce rosée et poivre concassé, servies avec pâtes pomodora
- INVOLTINI DI POLLO DA PIETRO**  27
Paupiettes de poitrine de poulet, farcies de fines tranches de prosciutto, accompagnées de notre sauce crémeuse au cheddar âgé et champignons, servies avec pâtes à l'ail
- POUTINE AL GUANCALE DI VITELLO BRASATO** 28
Poutine à la joue de veau braisé, fromage en grains, frites et sauce maison
- FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE**  49
Filet mignon AAA accompagné de notre sauce au poivre noir et vin rouge, servi avec frites maison
- COSCIE DI RANE PROVENCIAL** 25
Cuisses de grenouilles sautées au beurre à l'ail et au vin blanc
- PIATTO DI CONCHIGLIA AI FRUITI DI MARE** 18/24
Coquille aux fruits de mer et gratin de mozzarella, accompagnée de riz et légumes

PASTA E RISOTTO

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	17
<i>sauce à la viande de veau, un classique</i>	
TORTELLINI ALLA GIGI	20
<i>Pâtes farcies au veau, sauce rosée, champignons, oignons et émincés de prosciutto</i>	
LINGUINE CARBONARA	22
<i>Sauce à la crème, jaune d'œuf, bacon et fromage parmesan</i>	
CANNELLONI AL VITELLO	20
<i>Cannellonis maison gratinés, farcis au veau, accompagnés de notre sauce tomate et crème</i>	
MANICOTTI GRATINATO	22
<i>Pâtes farcies avec fromage ricotta et épinards, sauce rosée, le tout gratiné</i>	
LASAGNA CLASSICO AL FORNO	20
<i>Lasagne maison à la sauce bolognese, cuite au four</i>	
RISOTTO AI DUO FUNGHI 	23
<i>Riz italien Arborio, champignons Porcini et de Paris, demi-glace et parmesan</i>	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	30
<i>Riz italien Arborio, crevettes, pétoncles, crème et vin blanc</i>	

PIZZA DELLA CASA

SALSICCIA	18	CAPRESE	18
<i>Sauce tomate, saucisse italienne, poivrons rouge et mozzarella</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic frais</i>	
AMERICANA	19	PARMA	22
<i>Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella</i>		<i>Sauce tomate, prosciutto, roquettes fraîches, caramel de balsamique et mozzarella</i>	
FIorentina	23	FRUTTI DI MARE	25
<i>Sauce crème, champignons, roquettes et huile de truffe</i>		<i>Sauce béchamel, petites crevettes et pétoncles, mozzarella</i>	