Menu

l'authentique pizza cuite au four à bois

DEPUIS 1983!



Pizza

- Napolitana 18\$
 Sauce tomate et fromage
- Canitello 19\$
 Sauce tomate, poivrons verts, champignons et fromage
- Québécoise 22\$
 Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons et fromage
- Marinella 22\$
 Sauce tomate, ail, oignons, bacon et fromage
- Lavalloise 25\$
 Sauce tomate, crevettes, champignons, olives noires, poivrons verts et fromage
- 10. Tornada 20\$

 Sauce tomate, champignons, olives noires, zucchinis et fromage
- 11. Frutti Di Mare 27\$
 Sauce tomate, pétoncles, palourdes, crevettes et fromage
- 12. Calzone Del Capo 25\$

 Sauce tomate, pepperoni, capicolli, jambon, champignons, poivrons verts et fromage
- 13. L'Italiana 23 \$
 Sauce tomate, saucisses italiennes, champignons, olives noires et fromage
- 14. La Nouvelle Vieux Four 26\$

 Sauce tomate, saucisses italiennes, pancetta, aragula, copeaux de parmesan, figues et un filet de balsamique
- 17. Napo Pollo 26 \$

 Sauce tomate ou béchamel, poulet mariné, oignons caramélisés et fromage gruyère
- 18. Cambare 24\$
 Sauce tomate, crevettes, ail et fromage
- 23. Giardiniera 24\$
 Sauce tomate, asperges, brocoli, tomates fraîches, oignons et fromage
- 25. La 25 ans 26\$
 Sauce tomate, ail, roquette, prosciutto et copeaux de parmesan
- 40. La 40 ans NOUVEAU* 27\$

 Béchamel, canard confit, poires caramélisées et son brie

EXTRAS

Crevettes, pétoncles - 6\$

Champignons, olives noires, oignons, poivrons – 3 \$

Mozzarella – 4 \$

Poulet, perpereni, presciutto, bacon, saucisses italia

Poulet, pepperoni, prosciutto, bacon, saucisses italiennes – **5** \$ Palourdes, escargots – **4** \$

Entrées

LA DÉGUSTATION

Crevettes, fondue parmesan, zucchinis frits, prosciutto, melon et saucisses italiennes pour 2, 4, 6 ou 8 personnes – 18\$/personne

NOUVEAU*

Arrancinis Napolitana – 18\$

NOUVEAU*

Carpaccio de bœuf - 21\$

NOUVEAU*

Buratta, tomates fraîches, pesto maison – 20\$

Le tartare du moment - 22\$

Bruschetta - 12\$

Cocktail de crevettes - 25\$

Calmars frits - 20\$

Escargots à l'ail - 16 \$ (gratiné: 2,50)

Zucchinis frits - 17\$

Saucisses italiennes - 17\$

Pain à l'ail - 8\$ (gratiné: 3\$)

Nos fameuses frites maison cajun - 7\$

Soupes maison

Soupe à l'oignon au gruyère – 16\$
Potage de l'heure – 8\$

Salades

La César maison – 15\$ (Extra copeaux: 3\$)

La verte et sa vinaigrette italienne maison ou balsamique – 13\$

Chiffonnade de roquette – 14\$

Salades repas

NOUVELLE SALADE TOUS LES MOIS*

Le jardin secret de Fatou – 24\$

Salade paillardèse

Tendres languettes de poulet grillées et assaisonnées

À la César - 24\$

À la balsamique - 22\$

Pâtes

NOUVEAU*

Orecchiettes - 25\$

Rapinis, saucisses italiennes

NOUVEAU*

Capellini d'Angelo - 24\$

Concassé de tomates fraîches, ail, basilic frais, huile d'olives extra vierge, noix de pins et roquette

NOUVEAU*

Gnocchis frits - 24\$

Saveur du moment

NOUVEAU*

Tagliatelle au goût de l'Italie - 22\$

Salsa di pomodoro Valoroso

Pennine Arrabiata - 22\$

Sauce tomate épicée

Pennine Romanoff - 26\$

Flambées à la vodka, échalotes et crème rosée

Spaghetti boulettes de veau maison - 25\$

Spaghetti Alla Bolognese maison - 23\$

Fettucini Alfredo - 24\$

Fettucini Gigi - 26\$

Crème rosée, prosciutto, champignons, ail et vin blanc

Lasagne maison – 25\$

Tortellini sauce rosée - 26\$

Linguini Frutti Di Mare - 35\$

Palourdes, pétoncles, crevettes tigrées, sauce tomate, vin blanc et ail

la coupe du boucher

Prix du marché

Votre serveur se fera un plaisir de vous informer

De la mer

Tartare du moment - 36\$

Servie avec frites cajun et la petite verte

Poisson selon l'arrivage

Prix du marché

Votre serveur se fera un plaisir

de vous informer

Poulet

NOUVEAU*

Polo d'Antonio - 35\$

Poitrine de poulet farcie d'épinards, de champignons et de mozzarella Servie avec orecchiette sauce xérès

Escalope de poulet - 30\$

Servie avec pâtes à l'ail

Poulet paillard - 32\$

Servi avec penne Romanoff

Escalope de poulet parmigiana - 34\$

Sauce tomate, parmesan et mozzarella Servie avec spaghetti Napolitana

Veau

Nous servons que du veau de lait de 1^{re} qualité!

Nos plats sont servis avec pâtes ou pommes de terre et légumes

Scallopini Marsala – 35\$

Vin marsala, champignons et fond de veau

Coteletta Parmigiana - 37\$

Sauce tomate, parmesan et mozzarella

Coteletta alla Milanese - 34\$

Chapelure maison, ail, persil, origan et parmesan

Scallopini Limone – 34\$

Demi-glace et citron

Desserts

(Fait maison)

Panne perso (pain perdu) – 10\$

Gâteau le Vieux Four - 10\$

Tiramisu - 10\$

Mi-cuit au chocolat - 10\$

Tartufo Pistaches - 12\$

l'équipe du Vous remercie de votre visite!

Arrivederci alla prossima!