

ANTIPASTI

CÉSAR CLASSIQUE Vinaigrette César maison, Grana Padano, pancetta, croûtons.	16	POLPETTE DI VITELLO Boulettes de veau, béchamel au parmesan, sauce tomate San Marzano, basilic.	19
BURRATA E POMODORO Tomates ancestrales, pesto au basilic, olives déshydratées, pain au levain.	26	FRITES À L'AIL ET AU PARMESAN Frites maison, parmesan à l'ail, Grana Padano.	12
CHOU-FLEUR CACIO E PEPE Chou-fleur rôti, sauce cacio e pepe, câpres croustillants.	16	CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES* Côtelettes d'agneau de l'Australie (3), yogourt fouetté, pesto à la menthe.	29
PIEUVRE GRILLÉE Harissa sicilien, tahini au citron, bruschetta, feta bulgare, menthe.	28	*extra côtelettes d'agneau 10	
CALAMARI FRITTI Aioli au basilic, quartier de citron.	22	CRAB CAKE DU MARYLAND Chair de crabe, assaisonnement Old Bay, ail confit, sauce tartare, salade de fenouil, oignons marinés et aneth.	23
INSALATA DI INDIVIA E RADICCHIO Labneh aux dattes, raisins rouges, vinaigrette balsamique à l'ail noir, pacanes confites.	17		

CRUDO

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE Boeuf Black Angus AAA, moutarde de Dijon, câpres, persil, cornichons, cheddar vieilli, chips.	21	TARTARE DE SAUMON Concombres et radis à la vinaigrette de sésame, sambal de soja au sésame, oignons verts, micro coriandre, chips de crevettes.	19
TARTARE DE THON Thon de qualité sushi, aioli bomba au citron, salsa cacciatore, pangratatto, huile de basilic.	22	CARPACCIO DI MANZO 1950 Filet mignon AAA Black Angus, artichauts croustillants, pêches à la truffe, aioli balsamique, roquette, parmesan, grissini.	22

PÂTES

 Pâtes sans gluten +3

SPAGHETTI AL PESTO BURRATA Pesto crémeux au basilic, pangratatto aux pistaches, burrata.	28	RAVIOLI CON FUNGHI E RICOTTA Raviolis farcis de ricotta, champignons sauvages, sauce porto, Grana Padano, basilic.	28
RIGATONI CREMA DI POMODORO Sauce rosé San Marzano, fior di latte, basilic.	24	FETTUCINI FRUTTI DI MARE Sauce arrabbiata, crevettes tigrées, palourdes, calmars, n'duja, persil.	30
LINGUINI ARAGOSTA Bisque de homard et safran, tomates cerises confites, homard du Maine poché au beurre.	36	MAC & CHEESE Sauce quatre fromages, truffes noires, chapelure épicée, ciboulette.	31
GNOCCHI POMODORO E BASILICO Sauce tomate San Marzano, basilic, huile d'olive..	26	BUCATINI CARBONARA TRUFFE NOIRE Sauce carbonara crémeuse, truffe noire fraîche, pancetta, Parmigiano-Reggiano, poivre noir.	39

ACCOMPAGNEMENTS

Frites 7
Focaccia maison 5

Olives épicées Toscanes marinées 8
Champignons sauvages sautés 12

Brocolinis épicés, pangratatto 10
Purée de pommes de terre, cacciocavallo fumé, ciboulette 10

PESCE E CARNE

FILET MIGNON AAA Purée de pommes de terre au caciocavallo fumé, brocolinis rôtis, demi-glace au vin rouge.	51	POULET GRILLÉ PICCATA Quartiers de pommes de terre rôties au four, haricots verts à l'ail, sauce au beurre piccata, citron grillé.	34
CÔTE DE VEAU AU PARMESAN Côte de veau de lait, sauce tomate San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano, fior di latte.	58	CREVETTES GÉANTES TIGRÉES FRA DIAVOLO Crevettes tigrées (3), polenta à la romaine, épinards sauvages, sauce San Marzano Diavolo.	42

PRIX DU MARCHÉ

STEAK ET FRITES
Frites maison, sauce au poivre de Madagascar.

POISSON DU JOUR

PLATEAU DU CHEF

L'INCONTOURNABLE

*Idéale pour 2-3 personnes

1855 ENTRECÔTE VEILLI*

Brocolinis épicés, champignons sauvages, frites à l'ail et au parmesan, demi-glace au vin rouge.

\$150

PIZZA

MARGHERITA Sauce tomate, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive.	18	GAMBERONI BOMBA Sauce tomate, bomba crema, crevettes tigrées, mozzarella, chapelure épicée, oignons marinés.	27
MARINARA ANCHOIS Sauce tomate, anchois blancs, olives kalamata, Pecorino Romano, pepperoncini.	19	CALABRESE Sauce tomate, fior di latte, pepperoni, sopressata épicée, piment calabrais, Pecorino Romano.	22
PEPPERONI Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, origan.	20	PROSCIUTTO Sauce tomate au prosciutto, fior di latte, prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, basilic.	26
FUNGHI TARTUFO NERO Crème à la truffe noire, champignons sauvages, mozzarella, ciboulette.	25	CARNIVORA Sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, pancetta, sopressata, pepperoni.	24
PORCHETTA PROVOLONE Porchetta fumée, provolone, mozzarella, béchamel au parmesan, oignons, romarin.	23	BURRATA Sauce tomate, tomates cerises, olives kalamata, oignons rouges, pesto au basilic, Grana Padano, basilic.	28

À DÉCOUVRIR

CRAB CAKE DU MARYLAND

Chair de crabe, assaisonnement Old Bay, ail confit, sauce tartare, salade de fenouil, oignons marinés et aneth.

\$23

BUCATINI CARBONARA TRUFFE NOIRE

Sauce carbonara crémeuse, truffe noire fraîche, pancetta, Parmigiano-Reggiano, poivre noir.

\$39

PIZZA GAMBERONI BOMBA

Sauce tomate, bomba crema, crevettes tigrées, mozzarella, chapelure épicée, oignons marinés.

\$27