

Menu du soir

Menu du soir / Night Menu — SAUCE • Griffintown

ANTIPASTI

Focaccia fraîche , beurre fouetté, huile d'olive, balsamique	8 \$
Olive all'ascolana , olives Cerignola farcies au poulet et panées, coulis de tomates	14 \$
Racine , betteraves cuites et crues, orange, pomme	16 \$
Arancini , caciocavallo fumé, crème de citron, fines herbes	18 \$
Ricotta fouettée , confiture de figues, endives rouges, pâtes frites	19 \$
Burrata des Pouilles, Italie , melon jaune, fèves, menthe, pesto	23 \$
Polpettini , boulettes de veau, piments, parmigiano	21 \$
Carpaccio de bresaola , roquette, frites allumettes, parmigiano, balsamique	19 \$
Crudo de thon yellowfin , radis cuits et crus, oignon mariné, aïoli aux câpres	22 \$
Fritto misto , calmars et courgettes frits, aïoli bomba	23 \$

PASTA

pâtes maison, façonnées à la main et extrudées au bronze

Rotini alla vodka , sauce rosée, stracciatella, parmigiano	26 \$
Demi-rigatoni à la truffe , champignons, tomates cerises, parmigiano	28 \$
Cavatelli, ragù d'agneau , tomates, jus de cuisson, parmigiano	30 \$
Cappellacci farcis à la courge , sauce au safran, sauge croustillante, parmigiano	32 \$
Tagliatelle aux fruits de mer , crevettes, calmars, moules, pétoncles, sauce au vin blanc	34 \$
Ravioli de homard , bisque, chair de homard, tomate confite, fines herbes	36 \$

SECONDI

servis avec légumes et pommes de terre

Parmigiana de poulet , sauce tomate, mozzarella fraîche, basilic	31 \$
Filet de dorade européenne rôti , sauce au vin blanc, oignons perlés, persil, citron	32 \$
Côte courte de bœuf braisée , gremolata, sauce au vin rouge	46 \$
Côte de veau du Québec poêlée , sauce au poivre, épices à steak de Montréal	46 \$