

## APERITIVO



### SEAFOOD CAESAR

Vodka, clamato, worcestershire, oyster and shrimp.....19

### APEROL SPRITZ

Apérol, prosecco, soda and orange....12

### CINZANO ROSSO ITALIANO

Red cinzano, orange juice and soda....10

### NEGRONI

Gin, Campari, sweet vermouth....12

### OLD FASHIONED

Bourbon, sugar, Angostura bitters.....11

### CAMPARI SODA

Campari, soda.....8.50

## GRILLED TOAST

### BREAD BASKET

Warm bread basket with olive oil and balsamic..... 3.50

### BRUSCHETTA MILANESE

Savoura tomatoes, fine herbs, onions, olive oil & parmesan cheese on grilled baguette ..... 2.75 each

### BRUSCHETTA FUNGHI SELVATICI

Wild mushrooms, porcini cream, truffle oil & parmesan cheese on grilled baguette ..... 3.75 each

## CRUDO



### OYSTERS ON THE SHELL

Tabasco, lemon, mignonette....market price

### SHRIMP COCKTAIL

Cocktail sauce, lemon...18

### HALF ALASKAN SNOW CRAB (+15 with package)

Spicy mayo, cocktail sauce....market price

### SALMON TARTARE (+8 with package)

Truffle oil, chives, onions, chilis, crispy Taralle, parmesan... 21

## BAMBINO

### BAMBINO PIZZA

Tomato sauce and mozzarella cheese....14

### CHICKEN WINGS & FRIES

6 wings and fries.....14

### SMALL PASTA AL FORNO

Oven-fired pasta with meat sauce and melted mozzarella cheese .....15

### CHICKEN FINGERS & FRIES

Crispy chicken strips with honey....14

## ANTIPASTO/ INSALATE

### ZUPPA DI FAGIOLI E SALSICCIA

Soup with white beans, sausage, pastina and spinach ...13

### ANTIPASTO di SALUMI (+13 with package)

Assorted charcuterie, mozzarella di Bufala cheese and condiments served with fresh baked foccacia ...26

### BURRATA E MELONE (+9 with package)

Burrata with cantaloup melon, prosciutto, shaved fennel, basil and crispy shallots... 22

### BROCCOLI ARROSTITI AL TARTUFO

Fire roasted broccoli with truffled cream, chilis, roasted almonds and parmesan ...17

### POLPETTE DI CARNE FATTE IN CASA

Homemade meatballs in tomato sauce... 16

### CALAMARI A LA TOSCANA

Grilled calamari with olives, capers, Roma tomatoes & white wine lemon sauce... 18

### INSALATA TRE COLORI E FETA

Radicchio, endive and bibb salad with pear, feta and lemon vinaigrette ...15

## PASTA E RISOTTO



### SPAGHETTI CHITARRA

Classic tomato and basil sauce....23

\*\*Add 2 meatballs +10

### RIGATONI CAMPAGNOLO IN CARROZZA

Rigatoni rosé sauce with Fior di Latte melted cheese.... 25

### PENNE AL CAPRINO

Penne with spinach, goat cheese, mushrooms and sun dried cherry tomatoes..... 26

### RAVIOLI ANATRA FATTI IN CASA

Homemade duck confit raviolis with mushroom hunter sauce..29 (+4 with package)

### STROZZAPRETI CACIO E PEPE

Strozzapreti with parmesan cheese and pepper served table side..... 27

### BUCATINI TARTUFO CON BURRATA

Bucatini with truffle cream, burrata cheese and truffled duxelles ..... 39 (+15 en forfait)

### RISOTTO DEL GIORNO

Chef's daily risotto..... market price

 = VEGETARIAN OPTION

## PIZZA NAPOLITANA

### MARGHERITA

San Marzano tomato sauce, basil, Fior di Latte ..... 23

### FUNGHI SELVATICI

Porcini & truffle cream, wild mushrooms, Fior di Latte and parmesan ..... 26

### PIZZA BURRATA (+4 with package)

Sundried cherry tomatoes, arugula, Italian chilis in oil & burrata cheese..... 28

### PROSCIUTTO & ARUGULA

San Marzano tomato sauce, prosciutto, arugula and Fior di Latte ..... 25

### DIAVOLA

San Marzano tomato sauce, salami, black olives, mushrooms, Fior di Latte... 25

### CAPRINO

San Marzano tomato sauce, goat cheese, spinach, semi-dried cherry tomatoes, red onions and arugula... 24

### SALSICCIA

San Marzano tomato sauce, sausage meat, caramelized onions, rapini, Fior di Latte.... 26

### CARNE

San Marzano tomato sauce, sausage meat, prociutto, salami, bacon & Fior di Latte.... 27

## CARNE



### BUTCHER'S CUT STEAK (+30 with package)

Canada AAA beef aged 30 days, served with fries and salad ...market price

### ARROSTO DI VITELLO IN CROSTA ALLE ERBE

(+14 with package)

Herb-cruste veal roast with rustic smashed potatoes, mushrooms and cipollini onions ...38

### STINCO DI MAIALE BRASATO AL VINO

(+12 with package)

Red wine braised porc shank with creamy basil mashed potatoes and roasted carrots ...36

### POLLO DELLA CORNOVAGLIA AL PORCINI

(+15 with package)

Porcini crusted cornish hen with rapini, pancetta brussel sprouts and roasted red onions....39

## PESCE



### PESCE AL FORNO (+30 with package)

Whole fire roasted fish for 2 with market vegetables... market price

### SALMONE SALSA DI TOSCANA

(+14 with package)

Grilled salmon filet topped with olive/basil and cherry tomato salsa and roasted veggies... 38

# APERITIVO



## CÉSAR de MER

Vodka, clamato, worcestershire, huître et crevette.....19

## APEROL SPRITZ

Apérol, prosecco, soda et orange....12

## CINZANO ROSSO ITALIANO

Cinzano rouge, jus d'orange et soda....10

## NEGRONI

Gin, Campari et vermouth....12

## OLD FASHIONED

Bourbon, sucre et Angostura bitters.....11

## CAMPARI SODA

Campari et soda.....8.50

# "TOAST" GRILLÉ

## PANIER DE PAINS

Panier de pains chauds avec huile d'olive et balsamique ..... 3.50

## BRUSCHETTA MILANESE

Tomates Savoura, fines herbes, oignons, huile d'olive & parmesan sur baguette grillée ..... 2.75 ch.

## BRUSCHETTA CHAMPIGNONS

Champignons sauvages, crème de cèpes, huile de truffe et fromage parmesan sur baguette grillée..... 3.75 ch.

# CRUDO

## HUÎTRES SUR ÉCAILLES

Tabasco, citron, mignonette....prix du marché

## CREVETTES COCKTAIL

Sauce cocktail, citron...18

## DEMI CRABE DES NEIGES (+15 en forfait)

Mayonnaise épicée, sauce cocktail..prix du marché

## TARTARE DE SAUMON (+8 en forfait)

Pesto de tomates séchées, truffe, ciboulette, oignons, chili, Taralle croustillant et parmesan....21

# BAMBINO

## PIZZA BAMBINO

Sauce tomate, fromage mozzarella...14

## AILES DE POULET & FRITES

6 ailes et frites.....14

## PETIT PASTA AL FORNO

Pâtes au four sauce à la viande gratinées au fromage mozzarella....15

## DOIGTS DE POULET & FRITES

Doigts de poulet croustillants avec miel.....14

# ANTIPASTO/ INSALATE

## ZUPPA DI FAGIOLI E SALSICCIA

Soupe avec fèves blanches, saucisses, pastina et épinard ...13

## ANTIPASTO di SALUMI (+13 en forfait)

Charcuteries assorties et fromage mozzarella di Bufala, condiments servis avec foccacia ...26

## BURATTA E MELONE (+9 en forfait)

Burrata avec melon cantaloup, prosciutto, fenouil, basilic et échalotes croustillantes .....22

## BROCCOLI ARROSTITI AL TARTUFO

Brocolis rôtis au feu avec crème à la truffe, chilis, amandes rôties et parmesan ...17

## POLPETTE DI CARNE FATTE IN CASA

Boulettes de viande en sauce tomate... 16

## CALAMARI A LA TOSCANA

Calmars grillés avec olives, câpres, tomates Roma, sauce vin blanc et citron..18

## INSALATA TRE COLORI E FETA

Salade de radicchio, endive et boston avec pacanes, poires, feta et vinaigrette au citron..15

# PASTA E RISOTTO

## SPAGHETTI CHITARRA

Sauce tomate et basilic classique....23

\*\*Ajouter 2 boulettes +10

## RIGATONI CAMPAGNOLO IN CARROZZA

Rigatoni avec sauce rosée et fromage Fior di latte fondue.. 25

## PENNE AL CAPRINO

Penne avec épinards, fromage de chèvre champignons et tomates cerises séchées..... 26

## RAVIOLI ANATRA FATTI IN CASA

Raviolis confit de canard fait maison avec sauce champignons chasseurs. 29 (+4 en forfait)

## STROZZAPRETI CACIO E PEPE

Strozzapreti au fromage et poivre servis à la table... 27

## BUCATINI TARTUFO CON BURRATA

Bucatini avec crème truffée, fromage burrata et duxelles de truffes.39 (+15 en forfait)

## RISOTTO DEL GIORNO

Risotto du jour..... prix du marché

# PIZZA NAPOLITANA

## MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano, basilic, Fior di Latte ..... 23

## FUNGHI SELVATICI

Crème de truffes et cèpes, champignons sauvages, Fior di Latte et parmesan ..... 26

## PIZZA BURRATA (+4 en forfait)

Tomates cerises séchées, roquette, chili italien et fromage burrata ..... 28

## PROSCIUTTO ET ROQUETTE

Sauce tomate San Marzano, prosciutto, roquette et Fior di Latte ..... 25

## DIAVOLA

Sauce tomate San Marzano, salami, olives noires, champignons, Fior di Latte.25

## CAPRINO

Sauce tomate San Marzano, fromage de chèvre, épinards, tomates semi-séchées, oignons rouge et roquettes.... 24

## SALSICCIA

Sauce tomate San Marzano, chair de saucisses, oignons caramélisés, rapinis, Fior di Latte.... 26

## CARNE

Sauce tomate San Marzano, chair de saucisses, prosciutto, salami, bacon et Fior di Latte.... 27

# CARNE

## STEAK COUPE DU BOUCHER (+30 en forfait)

Canada AAA vieilli à sec 30 jours, frites et salade ..... prix du marché

## ARROSTO DI VITELLO IN CROSTA ALLE ERBE

(+14 en forfait)

Rôti de veau en croûte d'herbes avec écrasée de pommes de terre rustique, champignons et cipollini...38

## STINCO DI MAIALE BRASATO AL VINO

(+12 en forfait)

Jarret de porc braisé au vin rouge, purée de pommes de terre crémeuse au basilic et carottes rôties ...36

## POLLO DELLA CORNOVAGLIA AL PORCINI

(+15 en forfait)

Poulet de cornouaille en croûte de porcini, rapinis, choux de bruxelles aux pancetta et oignons rouges rôtis....39

# PESCE

## PESCE AL FORNO (+30 en forfait)

Poisson entier pour 2 au four à bois servis avec légumes de saisons... prix du marché

## SALMONE SALSA DI TOSCANA (+14 en forfait)

Saumon grillé surmonté d'une salsa d'olives/basilic, tomates cerises avec légumes rôtis.... 38

 = OPTION VÉGÉTARIENNE