

ANTIPASTI / ENTRÉES

ARANCINI

Croquettes de risotto farcies au fromage servies avec velouté de tomates

13 \$

CALMARS FRITS

Calmars panés servis avec une mayonnaise aux poivrons grillés épicés

14 \$

PIEUVRE GRILLÉE

Pieuvre marinée à l'ail, fines herbes et citron

19 \$

TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon aux tomates séchées, fenouil, échalotes grises, moutarde en grain, câpres, persil, huile d'olive, sauce Worcestershire et pesto basilic

14 \$

TARTARE DE CANARD

Tartare de canard aux tomates séchées, fenouil, échalotes grises, moutarde en grain, câpres, persil, huile d'olive, sauce Worcestershire, réduction balsamique et cornichons

16 \$

ESCARGOTS À LA SQUADRA

Concassée de tomates, fenouil, ail, lardons, oignons, vin blanc, fines herbes, câpres, servis avec croûtons

13 \$

MOULES MARINARA

Moules fraîches servies avec sauce tomate, oignons verts, vin blanc et beurre à l'ail

13 \$

SAUCISSES ITALIENNES

Saucisses italiennes sautées aux oignons et poivrons rouges

13 \$

CARPACCIO DE BOEUF

Câpres frits, roquette, copeaux et tuiles de parmesan, huile d'olive, fleur de sel et réduction balsamique

19 \$

BRUSCHETTA

Crostinis garnis de tomates, poivrons, fines herbes, oignons et fromage parmesan

12 \$

ZUPPE / SOUPES

STRACCIATELLA ALLA FLORENTINA

Fond de volaille, mélange aux œufs, épinards, parmesan et persil italien

7 \$

MINISTRONE

Légumes taillés et légumineuses

7 \$

INSALATE / SALADES

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

Laitue romaine, vinaigrette crémeuse maison, croutons, parmesan, lardons

12 \$

SALADE VERTE MAISON

Laitue mesclun, juliennes de légumes et vinaigrette maison

7 \$

SALADE CAPRESE

Roquette, basilic, fromage mozzarella frais, tomates, huile d'olive et réduction balsamique

14 \$

SALADE DE ROQUETTE - LA SQUADRA

Betteraves rôties, noix de Grenoble confites, vinaigrette à l'huile d'olive et agrumes, copeaux de parmesan et fromage de chèvre

16 \$

PASTA / PÂTES

LASAGNE LA SQUADRA

Ragoût à la bolognaise, mozzarella et béchamel

23 \$

RAVIOLI AU BŒUF BRAISÉ

Raviolis farcis de bœuf braisé dans un velouté de tomates

23 \$

PENNE AU POULET

Sauce crémeuse au pesto, poivrons, tomates séchées, vin blanc, oignons verts et fines herbes

23 \$

PENNE AL BOSCO

Filet de canard, oignons, champignons sauvages, marsala, demi-glace et crème

25 \$

PENNE À LA CALABRESE

Saucisses italiennes, poivrons, oignons, olives, sauce aux tomates, ail et vin blanc

23 \$

SPAGHETTI VONGOLE

Palourdes, huile d'olive, persil italien, vin blanc et ail

22 \$

SPAGHETTI CARBONARA

Flanc de porc, jaune d'œuf, vin blanc, fond de volaille, crème et parmesan

22 \$

LINGUINE LOUSIANA

6 crevettes 21/25, oignons verts, sauce rosée, vin blanc et beurre à l'ail

25 \$

LINGUINE AUX FRUITS DE MER (SAUCE CRÈME OU TOMATE)

Crevettes, moules, palourdes, oignons verts, sauce tomates, ail, vin blanc et beurre à l'ail

28 \$

LINGUINE PRIMAVERA

Oignons, poivrons, champignons, brocoli, zuchinis, carottes, fenouil, tomates cerises, épinards, huile d'olive, fond de volaille et vin blanc

21 \$

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Tagliatelles aux champignons sauvages & parmesan, parfumées à l'huile de truffe blanche et fond de volaille

23 \$

SPAGHETTI BOULETTES DE VIANDES

Spaghetti, sauce tomate, servi avec boulettes aux trois viandes

22 \$

CARNES / VIANDES

SCALOPPINA AL PARMIGIANA

Escalopes de veau panées nappées de sauce tomate et gratinées, servies avec spaghetti

28 \$

SCALOPPINA AL MARSALA

Escalopes de veau, sauce au marsala, champignons et oignons verts, demi-glace, servies avec légumes et spaghetti à l'huile d'olive

28 \$

PICCATA AL LIMONE

Escalopes de veau, sauce au vin blanc, câpres et citron, servies avec légumes et spaghetti à l'huile d'olive

27 \$

LAPIN À LA CACCIATORE

Cuisse de lapin, tomates, olives, fines herbes, champignons, vin blanc, ail, servie avec tagliatelles aux oeufs

30 \$

CAILLE FARCIE

Caille farcie aux champignons sauvages parfumée à l'huile de truffe, servie sur risotto au parmesan

30 \$

CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau aux fines herbes et demi-glace à l'ail rôti servi avec tagliatelle de légumes et pommes de terre rissolées

45 \$

OSSO BUCCO BRAISÉ

Jarret de veau braisé, carottes, tomates, céleris, oignons, vin blanc, fond de veau et gremolata servi sur un lit de tagliatelles aux oeufs

35 \$

PORCHETTA MAISON

Flanc de porc roulé et mariné aux agrumes, fines herbes, graines de fenouil, accompagné de salade de roquette, fenouil, poivrons rouges et pommes de terre rôties

28 \$

PESCE / POISSONS

SAUMON SAUCE AU CHÈVRE

Pavé de saumon rôti, sauce crémeuse au fromage de chèvre, tomates séchées, épinards sur lit d'orzo aux fines herbes, huile d'olive et parmesan

28 \$

MORUE ENROBÉE

Longe de morue enrobée de prosciutto sur tagliatelle de légumes et velouté aux citrons

28 \$

RISOTTO AUX CREVETTES

6 crevettes 21/25, riz arborio au basilic, citron et fromage parmesan

26 \$

POT AU FEU AUX FRUITS DE MER

Court bouillon au safran et pâte de poivron à l'ail rôti, garni de crevettes, moules, pétoncles, palourdes, poissons, saucisses italiennes et pommes de terre

29 \$

LES EXTRAS

CREVETTE

2.25 \$ PAR UNITÉ

SAUCISSE

5 \$

FROMAGE

3 \$

LÉGUMES

4 \$

POULET

6 \$

SANS GLUTEN

3 \$

SAUMON 3 OZ

6 \$

LA *Squadra*
CUISINE ITALIENNE