

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES / APETIZERS

Tataki de thon rouge

Enrobé de fines herbes italiennes, servi avec confit de tomates cerises.

Crusted with Italian herbs, served with cherry tomato confit.

OU

OR

Bocconcinis frits

Marinés au pesto, panés et frits, sauce marinara et aioli.

Marinated in pesto, deep-fried, with marinara sauce and aioli.

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Carré d'agneau grillé

Purée de panais, légumes du jour, sauce demi-glace.

Parsnip purée, vegetables of the day, demi-glace sauce.

70 \$

Gnocchis Al Bosco

Gnocchis, sauce demi-glace à la crème, effiloché d'osso buco.

Gnocchis, creamy demi-glace sauce, pulled osso buco

50 \$

Linguini Vongole

Linguini sauce au vin blanc monté au beurre, palourdes, échalotes.

Linguini with white wine sauce, clams, shallots.

45 \$

AJOUTEZ / ADD

Poitrine de poulet marinée

+10 \$

Marinated chicken breast

Crevettes 16/30 (3)

+9 \$

Shrimp 16/30 (3)

Pétoncles 10/20 (3)

+12 \$

Scallops 10/20 (3)

Queue de langouste (5oz)

+20 \$

Scampi Tail (5oz)

LA *Squadra*
ITALIAN CUISINE