



## Antipasti

### Bruschetta sicilienne 6

Tapenade de tomates confites, chèvre frais, pousses de roquette.

### Bruschetta forestière 8

Crème de champignons à la moutarde à l'ancienne, pousses de moutarde.

### Soupe des maritimes 14

Bisque de homard, quenelle de crème de bacon, huile d'estragon

### Tataki alla Vincenzo 16

Tataki de thon rouge, gel citron, arancini parmesan.

### Arancini 18

Arancini<sup>(3)</sup> du moment, mayonnaise épicée.

### Carpaccio alla ceviche 22

Saumon, marinade ceviche (huile d'olive, gingembre, lime, menthe), pomme granny, pousses de fenouil, chèvre frais.

### Planche apéritivo 19 1 personne / 38 2 personne

Assortiment de charcuterie italienne, tapenade de tomates confites, beurre de cébette, fromage asiago, baguette, terinne de porc (ferme Turlo), cornichons aigre-doux.

### Baguette 6

Pain baguette & beurre aux fines herbes.

## Salades

### La Canardière 20

Jambon de canard, pomme granny, pousses de fenouil, tomates cerises, chèvre frais, vinaigrette.

### La Gamberetto 22

Crevettes marinées<sup>(4)</sup> (huile d'olive, piment aneth), crème d'avocat, concombre, suprême de pamplemousse, pousses de fenouil, vinaigrette.

## PROMOTION

### Linguine 19.95

 Crème et pesto

Bolognaise

 Romanoff

 Pomodori

Champignons et vin blanc

Alfredo et lard fumé

## Pasta e basta



## Ferme Turlo

Depuis 2004, la ferme Turlo, fondée par Rhéa et Nicolas à Saint-Gervais de Bellechasse sur la rive sud de Québec, brille dans la région en fournissant localement ses produits de l'élevage à la commercialisation, offrant une viande de cochon élevé en plein air de qualité exceptionnelle. En partenariat avec le chef cuisinier Vincent MERCIER, cette expérience unique promet de ravir vos papilles grâce à des produits soigneusement élevés et préparés avec passion.

### Flanc en trois cuisson 26

Laqué à l'érable, mousseline de céleri, salades d'herbes, condiment ail noir.

### Osso bucco à la Milanaise 28

Gremolata agrumée, purée de pommes de terre, légumes de saison.

### Tomahawk en deux cuissons 58 à partager

Bonbon de rutabaga au bourbon et cacao, jus corsé à la cerise, purée de pommes de terre.

### Joue façon Bourguignonne 32

Vin rouge, duo de pleurottes (Ô champignons - Saint Roch), mousseline de céleri, salade d'herbes, légumes de saison.

Della terra - Porc

### Pavé de saumon en croûte de parmesan 36

Risotto de fenouil, giardiniera sott'aceto, espuma d'ail doux, légumes de saison.

### Lobster roll « Il spuntino dello chef » 23

Homard mariné, mangues, épinards, mayonnaise à l'huile de homard, choux pickles.

Del mare

### Fraises meringuées 14

Marmelade de fraise, meringue française à la pistache, crème glacée vanille, flambée à l'absinthe.

### Pêché cioccolato 15

Pêches pochées à l'amaretto, mousse au chocolat amère, crumble cannelle, sorbet basilic.

### Tiramisu della casa 15

Biscuit infusés à l'amaretto / liqueur de café / cognac et café, mascarpone, cacao.

Dolce