

Les items suivis d'un -TH- peuvent être choisis en Table d'Hôte - 3 services à 40\$ par personne

ENTRÉES

- Quartiers de César - TH** 15
 Vinaigrette au bacon, baguette et Parmigiano
 Romaine lettuce wedges, bacon vinaigrette, baguette and Parmigiano
- Polpettes de Veau Braisé - TH** 18
 Tomates San Marzano, Padano et foccacia maison
 Braised veal polpettes, San Marzano tomatoes, Padano and homemade foccacia
- Salade de Tomates Ancestrales** 18
 Mozzarella Fior di Latte, basilic frais et huile d'olive
 Heirloom tomatoes salad, Fior di Latte mozzarella, fresh basil and olive oil
- Calamari Fritti** 22
 Sauce Arrabiata, tapenade d'olives noires et citron
 Fried calamari, arrabiata sauce, black olive tapenade and lemon
- Tartare de Saumon** 22
 Crostini frit, citron vert et Grappa
 Salmon tartare, fried crostini, lime and Grappa
- Plateau de Fromage et de Charcuteries** 24
 Sélection de fromages du Québec et de charcuteries, baguette grillée et marinades
 Cheese and charcuterie platter, grilled baguette bread and pickles

PASTA

- Orrechiette** 22
 Sausisse italienne, rapini, huile d'olive extra vierge
 Orrechiette, italian sausage, rapini, extra virgin olive oil
- Gnocchi - TH** 24
 "Caccio e pepe", pecorino, salsa de truffe noire
 Caccio e pepe Gnocchi, pecorino cheese, black truffle salsa
- Mezze Rigatoni - TH** 24
 Sauce bolognaise, ricotta fouettée aux fines herbes, Parmigiano
 Mezze Rigatoni, bolognese sauce, whipped herbs ricotta, Parmigiano

Canti
 OSTERIA / BAR

FOCCACIAS

- Margherita** 21
 Sauce tomate maison, mozzarella et basilic
 Homemade tomato sauce, mozzarella and basil
- Carnivoro** 23
 Mortadelle, sopressata, pancetta, pepperoni, fromage Cacciocavallo fumé
 Mortadella, sopressata, pancetta, pepperoni, smoked Cacciocavallo cheese
- Canti Toute Garnie** 23
 Champignons, pepperoni, poivrons et mozzarella
 Mushroom, pepperoni, bell pepper and mozzarella

PLATS PRINCIPAUX

- Burger de Veau Braisé - TH** 22
 Alla pomodoro, mozzarella fraiche, basilic et Parmigiano
 Braised veal burger, fresh mozzarella, basil and Parmigiano
- Sandwich Porchetta** 23
 Jardinière de légumes épicées, aubergines marinées et pesto d'olives et tomates séchées
 Porchetta Sandwich, spicy marinated giardiniera and olives and sundried tomato pesto
- Osso Bucco de Porc - TH** 30
 Polenta au Parmigiano, réduction aux champignons
 Pork Osso Bucco, Parmigiano polenta, mushroom reduction
- Involtini de Poulet - TH** 35
 Galette de risotto primavera poêlée, rapini à l'ail
 Chicken involtini, primavera risotto, garlic rapini
- Saumon Al Limone** 36
 Câpre, citron, persil et courgette grillée
 Salmon Al Limone, capers, lemon, parsley and grilled zucchini
- Bistecca Canti** 39
 Contre-filet 8 oz grillé, sauce au poivre, échalotes frites et frites au parmesan et truffes
 8 ounce grilled strip loin, green pepper sauce, fried shallots, parmesan and truffle oil french fries

DOLCE

- Cannoli - TH** 11
- Tiramisu - TH** 11
- Panna Cotta et Gaufrettes Italiennes - TH** . . . 11