

Les items suivis d'un -TH- peuvent être choisis en Table d'Hôte - 3 services à 45\$ par personne
SEULEMENT OFFERT LORS DES SPECTACLES

ENTRÉES

- Quartiers de César - TH**16
Vinaigrette au bacon, baguette et Parmigiano
Romaine lettuce wedges, bacon vinaigrette, baguette and Parmigiano
- Polpettes de Veau Braisé - TH**19
Tomates San Marzano, Padano et foccacia maison
Braised veal polpettas, San Marzano tomatoes, Padano and homemade foccacia
- Salade de Tomates Ancestrales**19
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais et huile d'olive
Heirloom tomatoes salad, Fior di Latte mozzarella, fresh basil and olive oil
- Calamari Fritti**23
Sauce Arrabiata, tapenade d'olives noires et citron
Fried calamari, arrabiata sauce, black olive tapenade and lemon
- Tartare de Saumon**23
Crostini frit, citron vert et Grappa
Salmon tartare, fried crostini, lime and Grappa
- Plateau de Fromage et de Charcuteries**25
Sélection de fromages du Québec et de charcuteries, baguette grillée et marinades
Cheese and charcuterie platter, grilled baguette bread and pickles

PASTA

- Orrechiette**23
Saucisse 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

FOCCAGIAS

- Margherita**22
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**24
Alla pomodoro, mozzarella fraiche, basilic et Parmigiano
Braised veal burger, fresh mozzarella, basil and Parmigiano
- Sandwich Porchetta**24
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**32
Polenta au Parmigiano, réduction aux champignons
Pork Osso Bucco, Parmigiano polenta, mushroom reduction
- Involtini de Poulet - TH**37
Galette de risotto primavera poêlée, rapini à l'ail
Chicken involtini, primavera risotto, garlic rapini
- Saumon Al Limone**38
Câpre, citron, persil et courgette grillée
Salmon Al Limone, capers, lemon, parsley and grilled zucchini
- Bistecca Canti**41
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**12
- Tiramisu - TH**12
- Panna Cotta et Gaufrettes Italiennes - TH** . . .12