

MENU POUR ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

REPAS DE STYLE FAMILIAL À PARTIR DE 85\$ PAR PERSONNE

Pour une expérience plus intime, notre salle à manger privée peut accueillir jusqu'à 50 personnes. Avec un service attentionné, un service de bar ainsi que des services optionnels de DJ et de mixologue, nous créons une ambiance chaleureuse et accueillante pour les anniversaires, événements corporatifs et toutes vos célébrations spéciales.

ENTRÉES

Notre menu pour événements privés comprend trois choix d'entrées, toutes servies à partager, de style familial.

POLPETTE CALABRESI

Boulettes traditionnelles d'aubergine et de veau, servies sur une fonduta au Pecorino.

PLATEAU D'ANTIPASTI

Charcuteries et fromages italiens importés, servis avec olives et rayon de miel.

CHOU-FLEUR FRIT

Servi sur ricotta fouettée et garni de miel épicé calabrais.

AUBERGINES RÔTIES

Servies sur stracciatella et garnies de menthe fraîche et de noisettes grillées.

DUO FRIT

Arancini artichaut cacio e pepe et croquettes de pommes de terre à la 'Nduja.

PLATEAU DE PROSCIUTTO

Servi avec figues fraîches, copeaux de Parmigiano Reggiano et rayon de miel.

CALAMARS GRILLÉS + 10 \$

Served over salsa verde with olives and cherry tomatoes.

BURRATA ITALIENNE + 10 \$

Servie avec courgettes marinées et garnie de noisettes grillées.

TARTARE DE THON + 10 \$

Thon qualité sushi avec mangue, menthe fraîche, farro croustillant et crostini.

SCALLOP CRUDO +\$15

Servi avec confiture d'agrumes et huile d'olive des Pouilles de qualité supérieure.

CROSTONE AU HOMARD + 20 \$

Servi sur crostone à l'ail avec aneth frais, agrumes et huile d'olive des Pouilles de qualité supérieure.

PÂTES

Notre menu pour événements privés comprend un choix de pâtes, servi à partager, de style

GNOCCHI DI PATATE

Pesto de pistaches et stracciatella.

BUCATINI ALLA CARBONARA

Guanciale italien, fromage Pecorino et œuf.

CAVATELLI ALLA DIAVOLA

Sauce pomodoro classique avec 'Nduja et burrata.

PAPPARDELLE AI FUNGHI

Champignons truffés et noisettes grillées.

RAVIOLI CITRON & RICOTTA

Finis au beurre et fromage Pecorino.

PLATS PRINCIPAUX

Notre menu pour événements privés comprend un choix de plat principal, servi à partager, de style familial.

PORC À LA MILANAISE

Longe de porc à la milanaise classique, garnie de caponata d'aubergines.

MISTO GRILL

Cuisses de poulet grillées, saucisse et crevettes géantes, accompagnées d'une sauce épicée à la 'Nduja.

SAUMON GRILLÉ

Servi avec courgettes marinées et menthe fraîche.

MORUE RÔTIE AU FOUR

Garni de tomates cerises, d'olives et de câpres à la Livornese.

CÔTE DE VEAU GRILLÉE + 15 \$

Côte de veau de lait grillée, tranchée et servie avec une réduction de vin blanc et d'agrumes.

CÔTELETTES D'AGNEAU + 25 \$

Agneau grillées, servies avec gremolata aux pistaches.

ACCOMPAGNEMENTS

Notre menu pour événements privés comprend deux choix d'accompagnements, servis à partager, de style familial.

SALADE DE BETTERAVES

Servie avec fromage de chèvre, menthe fraîche et noix grillées caramélisées.

CAROTTES NANTAISES RÔTIES

Servies sur stracciatella et garnies de menthe fraîche.

BROCCOLINI GRILLÉ

Assaisonné de confit d'ail et garni de noisettes grillées.

POLENTA CRÉMEUSE

Servi avec des champignons sauvages rôtis et de l'huile de truffe importée.

POMMES DE TERRE AU FOUR

Quartiers de pommes de terre croustillants garnis de Pecorino et de poivre noir concassé — Cacio e Pepe.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Servie avec pancetta fumée et oignons caramélisés.

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS

Assaisonnés de vinaigre balsamique vieilli et garnis de copeaux de Parmigiano Reggiano.

SALADE DE FENOUIL

Fenouil, roquette et radicchio avec vinaigrette fraîche aux agrumes.

SALADE CÉSAR AU KALE

Mélangée à notre vinaigrette César maison et garnie de pois chiches rôtis et de farro croustillant.

RÉSERVATIONS & INFORMATIONS

Appelez au 514-955-5111