

Restaurant Vivaldi

Antipasti freddi / Entrées froides

Pomodori e bocconcine / tomates fraîches et bocconcine, huile d'olive, balsamique et basilic	9.50\$
Corona di gamberi / cocktail de crevettes géantes	12.95\$
Salmon affumicato / saumon fumé, oignons rouges et câpres	13.95\$
Crème brûlée di foie gras / Crème brûlée au foie gras de canard	13.95\$
Bistecca alla tartara / tartare de boeuf ou saumon	14.95\$
Antipasto della casa / prosciutto, mini brûlé de canard, crevettes, calmars, bocconcine et saucisses italiennes	2 pers.: 20.95\$

Antipasti caldi / Entrées chaudes

Fonduta quattro formaggi / fondue aux quatre fromages	8.25\$
Bruschetta vivaldi / bruschetta vivaldi	7.25\$
Lumache e funghi provenzale / escargots et champignons gratinés	8.25\$
Salsiccia italiana / saucisse italienne grillée, oignons, poivrons et olives	9.25\$
Suppli del tempo / Suppli du moment	9.50\$
Fonduta dei brie e pesto / brie fondant au pesto	9.50\$
Calamari fritti / calmars frits	12.50\$
Gamberi crema pomodori / crevettes géantes à la crème et tomates sèches	12.95\$

Zuppe el insalata / Soupes et salades

Minestrone / soupes aux légumes maison	4.95\$
Tortellini in brodo e spinacc / bouillon de poulet, tortellini et épinard	4.95\$
Zuppa de cipolle / soupe à l'oignon gratinée	7.50\$
Insalata vivaldi / salade meslung et légumes du jardin	6.50\$
Insalata cesare / salade César	8.50\$
Insalata di spinacchio e chevre chaud / salade d'épinard et chèvre chaud	10.50\$
Fegato di anatra alla grillia / foie gras de canard grillé	14.95\$



Pasta / pâtes

<i>Penne all'arrabbiata sauce tomate relevée (fachée)</i>	<i>15.95\$</i>
<i>Lasagne vivaldi saucisse italienne, sauce rosée et champignons</i>	<i>18.95\$</i>
<i>Fettuccine alla carbonara sauce crème, prosciutto, bacon et parmesan</i>	<i>18.95\$</i>
<i>Tortellini gigi sauce rosée, prosciutto, champignons et parmesan</i>	<i>18.95\$</i>
<i>Penne alla siciliana poivrons, saucisses, champignons, oignons et sauce tomate</i>	<i>18.95\$</i>
<i>Linguine alla vongole sauce crème ou tomate, palourdes, ail et vin blanc</i>	<i>19.95\$</i>
<i>Manicotti fiorentina farci d'épinard, ricotta, sauce tomate et fromage gratiné</i>	<i>20.95\$</i>
<i>Cannelloni dello chef farci de veau, boeuf, saucisse italienne, sauce tomate et fromage gratiné</i>	<i>20.95\$</i>
<i>Fettucine dei pollo fiorentina sauce crème, poulet, épinards et parmesan</i>	<i>19.95\$</i>
<i>Farfalle ai tre formaggi sauce crème, bleu, parmesan et chèvre</i>	<i>19.95\$</i>
<i>Linguine pesto e gamberi sauce tomate, pesto et crevettes géantes</i>	<i>22.95\$</i>
<i>Linguine frutti di mare sauce crème, palourdes, pétoncles, crevettes et homard</i>	<i>27.95\$</i>
<i>Demi portion moins 2.00\$ / Gratiné 2.50\$</i>	
<i>Pasta senza glutine Pâtes sans gluten</i>	<i>4.00\$</i>
	<i>accompagnement 2.50\$</i>

Specialità / spécialités

Osso buco di maiale <i>jaret de porc, vin blanc, sauce tomate</i>	26.95\$
Osso buco alla milanese <i>tendre jarret de veau dans une sauce tomate et légumes</i>	28.95\$
Manzo Balsamico <i>bavette de boeuf, échalottes et Balsamique</i>	28.95\$
Duo Di Osso buco <i>Duo de jarret de veau et agneau</i>	30.95\$
Osso buco di agnello <i>tendre jarret d'agneau braisé</i>	32.95\$
Misto dei vivaldi <i>filet de boeuf «Angus», veau à la crème et crevettes</i>	31.95\$
Filet di manzo Del Maestro <i>filet de boeuf «Angus», Ooz, beurre maître d'hôtel</i>	37.95\$
Ajoutez: Fromage de chèvre ou brie 5\$ Foie gras de canard 7\$ Crevettes à l'ail (3) 9\$	
Agnello alla griglia <i>carré d'agneau grillé et fines herbes</i>	36.95\$

Pesce e frutti di mare / Poisson et fruits de mer

Salmone alla cardinal <i>filet de saumon, crème, cognac et poivre vert</i>	25.95\$
Gamberi marinara <i>crevettes géantes, sauce tomate, ail et vin blanc</i>	28.95\$
Gamberi Sambal Oelek <i>crevettes géantes, sauce relevée et miel</i>	28.95\$

Tous les plats sont servis avec pâtes tomates, basilic et légumes

Changement de pâtes 2.50\$

Carne / Viandes

Petto di pollo al pepe verde <i>poitrine de poulet, demi-glace, crème, poivre vert et champignons</i>	23.95\$
Scaloppine alla crema <i>sauce rosée, vin blanc et champignons</i>	23.95\$
Petto di pollo vivaldi <i>poitrine de poulet, crème, pesto et parmesan</i>	23.95\$
Scaloppine al marsala <i>sauce demi-glace, marsala et champignons</i>	23.95\$
Scaloppine fiorentina <i>demi-glace, prosciutto, épinard, vin blanc et mozzarella</i>	25.95\$
Scaloppine vivaldi <i>crème, vin blanc, demi-glace et échalotes</i>	24.95\$
Scaloppine tre funghi <i>champignons sauvages, porto et demi-glace</i>	24.95\$

Allergies : Bien que nous apportons toute l'attention possible, restaurant Vivaldi et son personnel ne sont pas responsables de toute contamination.

Âges : L'alcool étant interdit aux moins de 18 ans, une pièce d'identité peut être demandée. De plus, ayant un permis d'alcool pour servir, il nous est interdit de conserver l'alcool laissé sur place. Nous ne sommes pas responsables des items laissés au vestiaire.

Buon appetito...

Bon appétit...

Salle privée • réservation en ligne au : restaurantvivaldi.ca

Menu de groupe disponible (15 personnes et plus)

Carte cadeau pour toutes occasions