

# Restaurant Vivaldi

## *Antipasti freddi / Entrées froides*

Pomodori e bocconcine / tomates fraîches et bocconcini, huile d'olive, balsamique et basilic	11.50\$
Corona di gamberi / cocktail de crevettes géantes	15.95\$
Crema brulée di foie gras / Crème brûlée au foie gras de canard	15.95\$
Bistecca alla tartara / tartare de saumon	16.95\$
Bistecca alla tartara / tartare de boeuf	17.95\$
Duo tartare de saumon et boeuf	18.95\$
Antipasto della casa / prosciutto, mini brûlé de canard, crevettes, calmars, bocconcine et saucisses italiennes	2 pers.: 24.95\$

## *Antipasti caldi / Entrées chaudes*

Bruschetta vivaldi / bruschetta vivaldi	8.75\$
Fonduta quattro formaggi / fondue aux quatre fromages	11.50\$
Salsiccia italiana / saucisse italienne grillée, oignons, poivrons et olives	11.95\$
Lumache e funghi provenzale / escargots et champignons gratinés	12.50\$
Fonduta dei brie e pesto / brie fondant au pesto	12.50\$
Calamari fritti / calmars frits	15.50\$
Gamberi crema pomodori / crevettes géantes à la crème et tomates sèches	15.95\$

## *Zuppe el insalata / Soupes et salades*

Minestrone / soupes aux légumes maison	6.95\$
Tortellini in brodo e spinac / bouillon de poulet, tortellini et épinard	6.95\$
Zuppa de cipolle / soupe à l'oignon gratinée	9.50\$
Insalata vivaldi / salade meslung et légumes du jardin	9.50\$
Insalata di spinac e chevre chaud / salade d'épinard et chèvre chaud	12.50\$
Insalata cesare / salade César	13.00\$



## Pasta / pâtes

<b>Penne all'arrabbiata</b> sauce tomate, échalotes, vin blanc et piments forts	20.95\$
<b>Lasagne vivaldi</b> mignon et veau hachés, saucisses, sauce rosée et champignons	22.95\$
<b>Tortellini gigi</b> sauce rosée, pancetta grillée, champignons et parmesan	22.95\$
<b>Penne alla siciliana</b> poivrons, saucisses, champignons, oignons et sauce tomate	22.95\$
<b>Linguine alla vongole</b> sauce crème, tomate ou rosée, palourdes, ail et vin blanc	23.95\$
<b>Fettuccine alla carbonara</b> sauce crème, bacon et parmesan	23.95\$
<b>Manicotti fiorentina</b> farci d'épinard, ricotta, sauce tomate et gratin de mozzarella	23.95\$
<b>Cannelloni dello chef</b> farci de veau, boeuf, saucisse italienne, sauce tomate et gratin de mozzarella	23.95\$
<b>Fettuccine dei pollo fiorentina</b> sauce crème, poulet, épinards, échalotes et parmesan	23.95\$
<b>Farfalle ai tre formaggi</b> sauce crème, bleu, parmesan et chèvre grillé	23.95\$
<b>Linguine pesto e gamberi</b> huile, pesto, légèrement tomaté et 4 crevettes géantes	26.95\$
<b>Linguine frutti di mare</b> sauce crème, vin blanc, palourdes, pétoncles, crevettes et homard Demi portion moins 2.00\$ / Gratiné 4.00\$	30.95\$
<b>Pasta senza glutine</b> Pâtes sans gluten	5.00\$ accompagnement 3.00\$

## *Specialità / spécialités*

<b>Osso buco di maiale</b> jaret de porc, vin blanc, sauce tomate	30.95\$
<b>Manzo Balsamico</b> bavette de boeuf, échalotes caramélisés et coulis balsamique	34.95\$
<b>Osso buco di agnello</b> tendre jarret d'agneau braisé	36.95\$
<b>Osso buco alla milanese</b> tendre jarret de veau dans une sauce tomate et légumes	37.95\$
<b>Misto dei vivaldi</b> filet mignon «Angus», veau à la crème et crevettes	42.95\$
<b>Filet di manzo Del Maestro</b> filet mignon «Angus», 6oz, beurre maître d'hôtel	43.95\$
<b>Agnello alla griglia</b> carré d'agneau grillé aux fines herbes	44.95\$
<b>Faux filet «Angus» 12oz avec fromage bleu</b> choix de sauce, poivre ou porto	54.95\$
Ajoutez: Fromage de chèvre, bleu ou brie 6\$ Crevettes à l'ail (3) 10\$	

## *Pesce e frutti di mare / Poisson et fruits de mer*

<b>Salmone alla cardinal</b> filet de saumon, crème, cognac et poivre vert	29.95\$
<b>Gamberi marinara</b> crevettes géantes, sauce tomate, ail et vin blanc	31.95\$
<b>Gamberi Sambal Oelek</b> crevettes géantes, sauce relevée et miel	31.95\$

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

Changement de pâtes 3.50\$

## Carne / Viandes

<b>Petto di pollo al pepe verde</b> poitrine de poulet, demi-glace, crème, poivre vert et champignons	27.95\$
<b>Scaloppine alla crema</b> sauce rosée, vin blanc et champignons	28.95\$
<b>Petto di pollo vivaldi</b> poitrine de poulet, crème, pesto et parmesan	28.95\$
<b>Scaloppine al marsala</b> sauce demi-glace, marsala et champignons	28.95\$
<b>Scaloppine vivaldi</b> demi-glace, vin blanc, crème, champignons et échalotes	28.95\$
<b>Scaloppine Alla Crema limone</b> Sauce crème, citron et fines herbes	28.95\$
<b>Scaloppine fiorentina</b> demi-glace, prosciutto, épinard, vin blanc et mozzarella	29.95\$

Allergies : Bien que nous apportons toute l'attention possible, restaurant Vivaldi et son personnel ne sont pas responsable 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 responsable des items laissés au vestiaire

*Buon appetito...*

*Bon appétit...*

*Salle privée • réservation en ligne au : [restaurantvivaldi.ca](http://restaurantvivaldi.ca)*

*Menu de groupe disponible (15 personnes et plus)*

*Carte cadeau pour toutes occasions*