



Au menu

(Au choix / choice of)

Mozzarella di Buffala

+4.

Mozzarella di Buffala DOP, marinade de champignons et tomate séché

Mozzarella di Buffala DOP, mushroom marinated and sundried tomato

Zuppa

Soupe froide d'haricot cannellini, noisette, huile verte

Cold cannellini soup, hazelnut, green oil

Panzanella

Tomate de vigne, crouton de foccacia, oignon, concombre, basilic

Vine tomato, foccacia crouton, onions, cucumber, basil

Asparagi e salmone

+5.

Asperge verte de la ferme "La Sublime", saumone mariné, salsa mugnaia

"La Sublime" Green asparagus, marinated salmone, salsa mugnaia

(Au choix / choice of)

Pollo

52.

Poitrine de poulet mariné aux herbes, asperge et morille

Herbs marinated chicken breast, asparagus, morel

Cappelletti

49.

Cappelletti de poulet servis dans son consommé

Chicken filled cappelletti, consommé

Manzo

67.

Contre-filet BBQ, poivron rouge mariné, pomme de terre Yukon

Grilled striploin, marinated red pepper, Yukon potato

Cavatelli

49.

Cavatelli servis dans un pesto de broccoli

Broccoli pesto cavatelli

Pesce

52.

Poisson du moment, salsa salmoriglio, fenouil braisé

Catch of the day, salsa salmoriglio, braised fennel

(Au choix / choice of)

Cheese cake confiture au fruits

13.

Cioccolato tartelette chocolat et café, ganache, amande

15.

Biscott assortiment de biscuit

15.

Pain, huile d'olive extra vierge 4\$ - Bread, extra virgin olive oil 4\$

Pour le plaisir de vos papilles, nous ne modifions pas les recettes - For your own dining pleasure, we do not modify recipes

RESTAURANT GRAZIELLA.CA

