

ROMA

Bruschetta

~~~

Soup: Wild Mushroom Purée *Potage de champignons sauvages*

~~~

Caprese Salad or House Salad

~~~

**Veal Chop** ~ Grilled 12oz. veal chop with a basil pine nut pesto rub, served with gnocchi in a chipotle cream sauce with cherry tomatoes and sautéed greens *Côte de veau de 12oz. grillée assaisonnée de pesto au basilic et pignons servie avec gnocchi dans une sauce crémeuse aux chipotle, tomates cerises et verts sautés*

**Pan Seared Lingcod** ~ B.C. Lingcod napped with saffron vermouth sauce accompanied with rice pilaf and sautéed vegetables *Morue-lingue nappé à la sauce vermouth safran accompagné de riz pilaf et légumes sautés*

**Chicken Breast** ~ Oven fired chicken supreme drizzled with marsala gorgonzola sauce accompanied by candied walnuts, parmesan mashed potatoes and sautéed vegetables *Suprême de poulet au four nappé d'une sauce au marsala et gorgonzola et noix de Grenoble servi avec des parmesan pommes de terre purée et légumes sautés*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

TOSCANA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Atlantic Salmon ~ Grilled salmon topped with honey dijon and goat's cheese accompanied by rice pilaf with sautéed vegetables
Saumon grillé garni de miel Dijon et fromage de chèvre accompagné de riz pilaf aux légumes sautés

Chicken Parmigiana ~ Breaded chicken breast topped with our house cheese blend and an herb tomato sauce served with fettuccine in a pesto cream sauce
Poitrine de poulet pannée garnie de notre mélange de fromages maison et d'une sauce aux tomates aux fines herbes, accompagnée de fettuccine dans une sauce crémeuse au pesto

Grilled Strip Steak ~ Porcini dusted 12oz Alberta Angus strip steak drizzled with white truffle oil accompanied by warm roasted wild mushrooms and roasted potatoes
Contre-Filet de 12oz de boeuf Angus d'Alberta légèrement saupoudré de cèpes broyés et bruiné avec de l'huile aromatisée à la truffe blanche, accompagné de champignons sauvages et pommes de terre rôties

Aglio e Olio ~ Whole wheat spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichoke hearts, roasted bell peppers, red onion, baby arugula, sliced black olives and crumbled feta
Spaghettils de blé entier, tomates hachées, coeurs d'artichauts, poivrons rôtis, oignons rouges, roquette et olives noires, sautés dans une huile d'olive extra vierge et à l'ail garnis de feta émietté

~~~

Dessert

Coffee or Tea

# NAPOLI

## Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

**Alla Nonna** ~ Penne with grilled chicken, green onion, red peppers, and baby spinach in a sherry parmesan herb cream sauce  
*Penne avec poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges, et jeunes épinards dans une sauce crémeuse au sherry, fines herbes fraîches et parmesan*

**Funghi e Pancetta** ~ Penne with pancetta ham slivers and sautéed mushrooms in a brandy rosé sauce  
*Penne avec jambon pancetta et champignons sautés dans une sauce rosée au cognac*

**Aglio e Olio** ~ Whole wheat spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichoke hearts, roasted bell peppers, red onion, baby arugula, sliced black olives and crumbled feta  
*Spaghettis de blé entier, tomates hachées, coeurs d'artichauts, poivrons rôtis, oignons rouges, roquette et olives noires sautés dans une huile d'olive extra vierge et de l'ail, garnis de feta émietté*

**Pizza Cacciatore** ~ Tomato sauce, mozzarella, green onion, grilled chicken, roasted garlic and bruschetta tomatoes  
*Sauce aux tomates, mozzarella, oignons verts, ail rôti, poulet grillé et tomates bruschetta*

**Pizza Montanara** ~ Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, zucchini, red onion and bell peppers with fresh basil  
*Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, aubergines grillées, courgettes, oignons, poivrons et basilic frais*

**Pizza Tradizionale** ~ Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushroom  
*Sauce aux tomates, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris*

~~~

Dessert / Coffee or Tea

VITTORIA
TRATTORIA

®

VERONA

Bruschetta

~~~

## Caesar Salad or House Salad

~~~

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken, green onion, red peppers, and baby spinach in a sherry parmesan herb cream sauce *Penne avec poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges, et jeunes épinards dans une sauce crémeuse au sherry, fines herbes fraîches et parmesan*

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham slivers and sautéed mushrooms in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons sautés dans une sauce rosée au cognac*

Aglio e Olio ~ Whole wheat spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichoke hearts, roasted bell peppers, red onion, baby arugula, sliced black olives and crumbled feta *Spaghettis de blé entier, tomates hachées, coeurs d'artichauts, poivrons rôtis, oignons rouges, roquette et olives noires sautés dans une huile d'olive extra vierge et de l'ail, garnis de feta émietté*

Meatballs & Spaghetti ~ Homemade meatballs in a garlic infused marinara sauce with whole wheat spaghetti *Boulettes de viande maison dans une sauce tomate à l'ail servies avec spaghettis de blé entier*

Arrabiata ~ Red wine and garlic infused spicy tomato sauce served with penne *Sauce aux tomates piquante aromatisée à l'ail et au vin rouge servie avec penne*

~~~

## Dessert

## Coffee or Tea

# SIENA

## Caesar Salad or House Salad

~~~~

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken, green onion, red peppers, and baby spinach in a sherry parmesan herb cream sauce *Penne avec poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges, et jeunes épinards dans une sauce crémeuse au sherry, fines herbes fraîches et parmesan*

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham slivers and sautéed mushrooms in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons sautés dans une sauce rosée au cognac*

Aglio e Olio ~ Whole wheat spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichoke hearts, roasted bell peppers, red onion, baby arugula, sliced black olives and crumbled feta *Spaghettis de blé entier, tomates hachées, coeurs d'artichauts, poivrons rôtis, oignons rouges, roquette et olives noires sautés dans une huile d'olive extra vierge et de l'ail, garnis de feta émietté*

Cacciatore ~ Tomato sauce, mozzarella, green onion, grilled chicken, roasted garlic and bruschetta tomatoes *Sauce aux tomates, mozzarella, oignons verts, ail rôti, poulet grillé et tomates bruschetta*

Montanara ~ Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, zucchini, red onions and bell peppers with fresh basil *Sauce aux tomates, mozzarella, aubergines grillées, courgettes, oignons, poivrons et basilic frais*

Pizza Tradizionale ~ Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushroom *Sauce aux tomates, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris*

~~~~

## Coffee or Tea