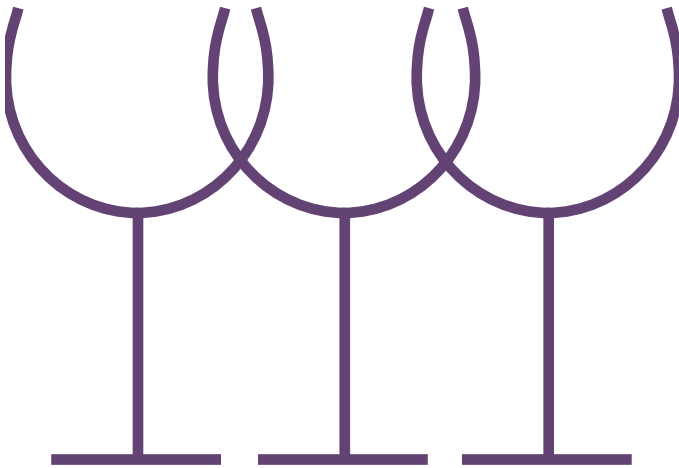

VITTORIA TRATTORIA

®

LUNCH



vittoria_trattoria

Byward Market
35 William Street
613-789-8959



vittoriatrattoria

Riverside Drive
3625 Rivergate Way
613-731-8959



vtrattoria

Vittoria in the Village
309 Richmond Road
613-680-7575

www.vittoriatrattoria.com

SALADS

Octopus Salad ~ Octopus, cannellini beans, chorizo sausage, red onion and cherry tomatoes with a chipotle aioli *Poulpes, haricots blancs, saucisses chorizo, oignons rouges et tomates cerises remué dans un aioli au chipotle* \$15

Mediterranean Salad ~ Baby greens, Kalamata olives, roasted bell peppers, marinated mushrooms and asiago cheese tossed in our house dressing *Mesclun, olives Kalamata, poivrons rouges rôtis, champignons marinés et fromage asiago avec notre vinaigrette maison* \$12

House Salad ~ Mixed baby greens and tomatoes tossed in our house dressing *Mesclun et tomates avec notre vinaigrette maison* \$8

Caesar Salad ~ Romaine lettuce, grated parmesan and croutons tossed in a creamy Caesar dressing *Laitue romaine, parmesan râpé et croûtons garnis d'une vinaigrette César crémeuse* \$9

Chicken Caesar Salad ~ Romaine lettuce, grated parmesan and croutons with a grilled chicken breast tossed in creamy Caesar dressing *Laitue romaine, parmesan râpé et croûtons avec poulet grillé, garnis d'une vinaigrette César crémeuse* \$14

Caprese Salad ~ Salad composed of vine ripened tomato, baby arugula and bocconcini cheese drizzled with basil oil and aged balsamic vinegar *Salade composée de tomates mûries sur vigne, roquette et fromage bocconcini, arrosée d'une huile au romarin et de vinaigre balsamique* \$13

Beet and Goat's Cheese Salad ~ Ontario beets and goat's cheese topped with candied walnuts, drizzled with our honey mustard dressing *Betteraves de l'Ontario et fromage de chèvre avec des noix confites arrosées d'une vinaigrette au miel et à la moutarde* \$14

Grilled Steak Salad ~ Mixed greens, kalamata olives, marinated mushrooms and roasted red peppers with our house vinaigrette topped with grilled steak *Mesclun, olives Kalamata, champignons marinés et poivrons rouges rôtis avec notre vinaigrette maison garnis de steak grillé* \$16

ANTIPASTI

Antipasto Della Casa ~ Assorted deli meats, cheeses and marinated vegetables assembled for two or more to share
Charcuteries, fromages et légumes marinés pour deux personnes ou plus \$24

Prosciutto & Pear ~ Bartlett pear wedges and brie cheese wrapped with thin slices of prosciutto ham
Morceaux de poires Bartlett et brie enveloppés de fines tranches de prosciutto \$14

Bruschetta ~ Freshly diced plum tomatoes tossed with fresh garlic, red onion and basil on toasted bread
Tomates fraîches hachées, ail, oignons rouge et basilic frais sur pain grillé \$10

Soup of the day *Soupe du jour \$9*

Garlic Cream Steamed Mussels ~ One pound of P.E.I. mussels with leeks, fresh garlic, cream and a splash of vermouth
Une livre de moules de l'I.P.E. avec poireaux, ail, crème et un soupçon de vermouth \$13

Curry Steamed Mussels ~ One pound of P.E.I. mussels with leeks, fresh garlic and tomatoes in a zesty curried tomato sauce
Une livre de moules de l'I.P.E avec poireaux et ail dans une sauce relevée à la tomate et au cari \$13

VITTORIA
TRATTORIA

The restaurant reserves the right to assess 18% gratuity for groups of 6 or more
Alterations to menu may be subject to surcharge. / Byward Market

PASTA

Pescatore ~ Fettuccine with shrimp, bay scallops, P.E.I. mussels and red bell peppers in a marinara sauce *Fettuccine avec crevettes, pétoncles, moules de l'I.P.E. et poivrons rouges dans une sauce marinara* \$24

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken, green onions, 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* \$22

Meatballs & Spaghetti ~ Homemade meatballs in a garlic infused marinara sauce with whole wheat spaghetti *Boulettes de viande maison dans une sauce marinara à l'ail servie avec spaghettis de blé entier* \$19

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 brandy* \$20

Cannelloni di Funghi ~ Wild mushroom and potato filled pasta tubes baked with white truffle scented cream sauce *Pâtes farcies de champignons sauvages et pommes de terre, gratinée dans une sauce crémeuse aromatisée à la truffe blanche* \$21

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* \$17

Smoked Salmon ~ Fettuccine with smoked salmon, baby arugula, green onion, caramelized fennel and green peppercorns in a lemoncella cream sauce *Fettuccine avec saumon fumé, roquette, oignons verts, fenouil caramélisé et poivre vert dans une sauce crémeuse au limoncella* \$22

Alla Gorgonzola ~ Cheese tortellini with red grapes in a gorgonzola cream sauce *Tortellini au fromage avec raisins rouges dans une sauce crémeuse au gorgonzola* \$22

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, 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 à l'ail garnis de feta émiettée* \$19

Carbonara ~ Linguine with pancetta ham and caramelized onion in our house carbonara sauce *Linguine avec jambon pancetta et oignons caramélisés dans notre sauce carbonara faite maison* \$20

Substitute gluten free pasta \$2

SECONDI

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 et légumes sautés \$25

Veal Marsala ~ Veal scallopini in a Marsala wine and mushroom sauce accompanied by roasted potatoes and grilled mediterranean vegetables
Escalopes de veau saisies et braisées dans une sauce au vin Marsala et champignons de Paris accompagnées de pommes de terre et de légumes méditerranéens grillés \$26

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 avec noix de Grenoble et servi avec des pommes de terre purée au parmesan et légumes sautés \$26

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 \$36

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 panée, garnie de notre mélange de fromages maison et de sauce tomate aux fines herbes, accompagnée de fettuccine dans une sauce crémeuse au pesto \$25

VITTORIA
TRATTORIA

The restaurant reserves the right to assess 18% gratuity for groups of 6 or more
Alterations to menu may be subject to surcharge. / Byward Market

PIZZA

Quattro Stagioni ~ Tomato sauce, mozzarella, artichoke hearts, sliced black olives, sundried tomatoes and prosciutto ham *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, coeurs d'artichauts, olives noires, tomates séchées et prosciutto* \$21

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* \$18

Piemonte ~ Gorgonzola sauce, prosciutto ham, Greek figs and pine nuts *Sauce au gorgonzola, prosciutto, figes grecques et pignons* \$21

Salmon ~ Apple wood smoked salmon, mascarpone dill sauce, mozzarella, braised leeks, fresh tomatoes and arugula *Saumon fumé au bois de pommier, sauce au mascarpone et à l'aneth, mozzarella, poireaux braisés, tomates bruschetta et roquette* \$22

Margherita ~ Tomato sauce, mozzarella, bocconcini cheese and fresh basil *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, fromage bocconcini et basilic frais* \$16

Tradizionale ~ Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushroom *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris* \$19

Vittoria ~ Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, red onion and goat's cheese *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, prosciutto, oignons rouges et fromage de chèvre* \$21

Formaggi ~ Tomato sauce, mozzarella, asiago, fontina and goat's cheese *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, asiago, Fontina et fromage de chèvre* \$20

Cacciatore ~ Tomato sauce, mozzarella, green onion, grilled chicken, roasted garlic and bruschetta tomatoes *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, oignons verts, ail rôti, poulet grillé et tomates bruschetta* \$20

Sophia ~ Garlic oil, mozzarella, pancetta ham, mushrooms, red onion and asiago cheese *Huile à l'ail, mozzarella, jambon pancetta, champignons, oignons rouges et fromage asiago* \$19