

# 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