

AMALFI

Bruschetta

~~~

Antipasto della Casa

~~~

Caesar or House Salad

~~~

Beef Tenderloin ~ Grilled 8oz. Alberta Angus beef tenderloin with a porcini mushroom port reduction served with garlic mashed potatoes and roasted vegetables *Filet mignon grillé de 8 oz de bœuf Angus de l'Alberta avec une réduction au porto et champignons servi avec des pommes de terre en purée à l'ail et légumes rôtis*

Saltimbocca ~ Veal scallopini topped with prosciutto, roma tomatoes, fresh sage and provolone in a white wine butter sauce with garlic lyonnaise potatoes and seasonal vegetables *Escalopes de veau garni de jambon, roma tomates, sauge fraîche et provolone dans un beurre blanc de vin avec des pommes de terre à l'ail lyonnaise et légumes de saison*

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*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

CALABRIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken breast, green onion and red peppers in a white wine rosemary cream sauce *Penne avec poitrine de poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges dans une sauce à la crème au vin blanc et au romarin*

Arrabiata ~ Penne in a garlic and chili pepper tomato sauce *Penne dans une sauce tomate à l'ail et au piment de chili*

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham, mushroom in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons dans une sauce rosée au brandy*

Tradizionale ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushroom *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris*

Vegetale ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, red onion, button mushroom, roasted red peppers and baby arugula *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, oignons rouges, champignons de Paris, poivrons rouges rôtis et roquette*

Cacciatore ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, chicken, roasted garlic, bruschetta tomatoes and green onion *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, poulet, ail rôti, tomates bruschetta et oignons verts*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

# SICILIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken breast, green onion and red peppers in a white wine rosemary cream sauce *Penne avec poitrine de poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges dans une sauce à la crème au vin blanc et au romarin*

Arrabiata ~ Penne in a garlic and chili pepper tomato sauce *Penne dans une sauce tomate à l'ail et au piment de chili*

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham, mushroom in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons dans une sauce rosée au brandy*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

TORINO

Caesar Salad or House Salad

~~~

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken breast, green onion and red peppers in a white wine rosemary cream sauce *Penne avec poitrine de poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges dans une sauce à la crème au vin blanc et au romarin*

Arrabiata ~ Penne in a garlic and chili pepper tomato sauce *Penne dans une sauce tomate à l'ail et au piment de chili*

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham, mushroom in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons dans une sauce rosée au brandy*

~~~

Coffee or Tea

VENEZIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Pollo Parmigiano ~ Breaded chicken breast topped with our house cheese blend and an herb smoked tomato sauce served with linguine in a roasted garlic sherry parmesan sauce *Poitrine de poulet pannée, garnie de notre mélange de fromages maison et de sauce tomate aux fines herbes, accompagnée de linguine dans une sauce au sherry, parmesan et à l'ail*

Salmon ~ Grilled salmon with a honey Dijon dill glaze topped with goat's cheese and served with herbed rice pilaf, swiss chard and buttered carrots *Filet de saumon grillé glacé à la moutarde dijon au miel et aneth garni de fromage de chèvre servi avec riz pilaf aux herbes, bettes à carde et carottes au beurre*

Grilled Strip Steak ~ Seasoned 12oz. Alberta Angus strip steak with a wild mushroom demi glaze served with roasted garlic mashed potatoes and roasted vegetables *12 onces assaisonné Alberta Angus steak avec une demi-glace aux champignons sauvages servi avec pommes de terre en purée à l'ail rôti et légumes rôtis*

~~~

Dessert

Coffee or Tea