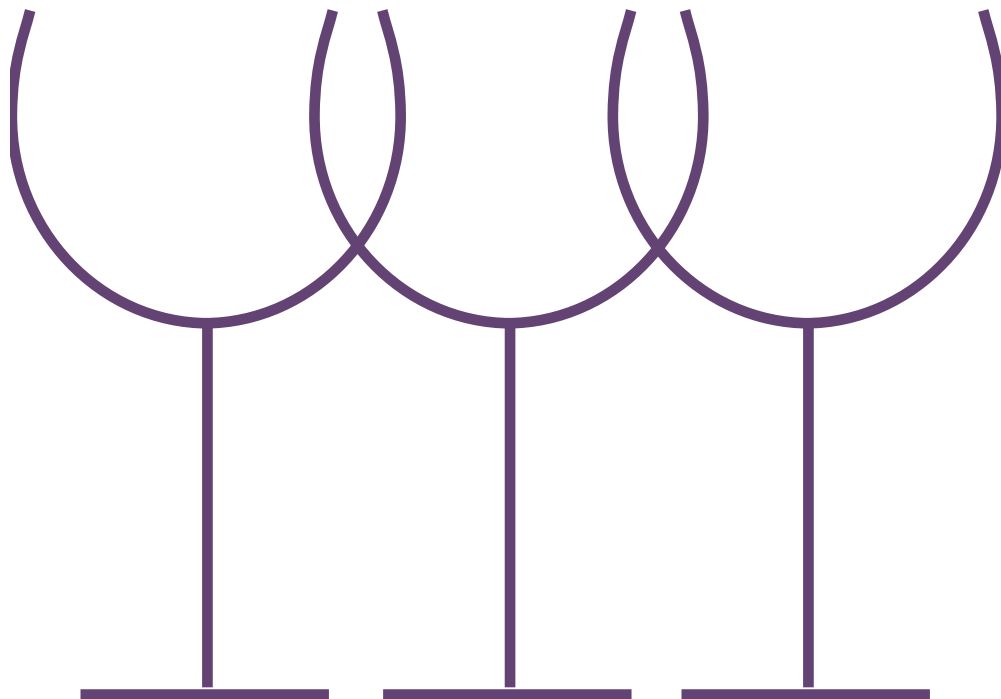

VITTORIA TRATTORIA


®

DINNER




 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 remu  dans un aioli au chipotle* \$15

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

House Salad ~ Mixed greens and tomatoes tossed in our house dressing *Mesclun et tomates avec de 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

Caprese Salad ~ Salad composed of vine ripened tomato, baby arugula and bocconcini cheese drizzled with basil oil and aged balsamic vinegar *Salade compos e de tomates mûries sur vigne, roquette et fromage bocconcini, arros e 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 arros es d'une vinaigrette au miel et à la moutarde* \$14

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add five Tiger shrimp \$9

Add 6oz grilled steak \$9

Add 8oz grilled salmon \$14

VITTORIA
TRATTORIA

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* \$25

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* \$15

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* \$11

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* \$14

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* \$14

Spinach and Artichoke Dip ~ Oven baked with baby spinach and artichokes, served with Italian flatbread and crostini *Trempelette de jeunes épinards et d'artichauts cuite au four servie avec pain italien et crostinis* \$14

Escargots ~ Snails sautéed with wild mushrooms in a creamy garlic tarragon sauce, spiked with Cinzano and served on cornbread *Escargots sautés avec un mélange de champignons sauvages dans une sauce crémeuse à l'ail et à l'estragon relevée de Cinzano et servis sur un pain de maïs* \$14

Shrimp Sambuca ~ Tiger shrimp sautéed in a spinach Sambuca cream sauce and served over puff pastry *Crevettes tigrées sautées dans une sauce de Sambuca crémeuse avec épinards servies sur une pâte feuilletée* \$14

VITTORIA
TRATTORIA

PASTA

Pescatore ~ Fettuccine with shrimp, sea 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 \$25

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 \$23

Meatballs & Spaghetti ~ Homemade pork meatballs in a garlic infused marinara sauce with whole wheat spaghetti
Boulettes de porc dans une sauce marinara à l'ail servie avec spaghettis de blé entier \$21

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 \$21

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 \$22

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 \$23

Alla Gorgonzola ~ Cheese tortellini with red grapes in a gorgonzola cream sauce
Tortellini au fromage avec raisins rouges dans une sauce crémeuse au gorgonzola \$23

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 à l'ail garnis de feta émiettée \$20

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 \$21

Substitute gluten free pasta \$2
Add 6oz grilled chicken breast \$6
Add five Tiger shrimp \$9

VITTORIA
TRATTORIA

SECONDI

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 a la basilic et pignons servie avec gnocchi dans une sauce crémeuse aux chipotle, tomates cerises et verts sautés* \$39

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* \$26

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

Veal Piccata ~ Veal scallopini in a lemon scented white wine and caper butter sauce accompanied by roasted potatoes and grilled mediterranean vegetables *Escalopes de veau saisies et braisées dans une sauce 'citronnée' au vin blanc et câpres, accompagnées de pommes de terre et des légumes méditerranéens grillés* \$26

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 de sauce tomate aux fines herbes, accompagnée de fettuccine dans une sauce crémeuse au pesto* \$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* \$27

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* \$38

Rack of Lamb ~ Grilled New Zealand sumac crusted rack of lamb accompanied by roasted potatoes and grilled mediterranean vegetables *Carré d'agneau en croûte de sumac, accompagné de pommes de terre rôties et de légumes méditerranéens grillés* \$42

Beef Tenderloin ~ Grilled 8oz. Alberta Angus beef tenderloin with a porcini mushroom port reduction served with parmesan mashed potatoes and sautéed vegetables *Filet de 8oz de boeuf Angus d'Alberta grillé garni d'une réduction de porto et champignons porcini servi avec pommes de terre purée au parmesan et légumes sautés* \$39

VITTORIA
TRATTORIA

PIZZA

Quattro Stagioni ~ Tomato sauce, mozzarella, artichoke hearts, sliced black olives, sundried tomatoes and prosciutto ham *Sauce aux tomates, 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, mozzarella, aubergines grillées, courgettes, oignons, poivrons et basilic frais* \$18

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

Salmon ~ Apple wood smoked salmon, mascarpone dill sauce, mozzarella, braised leeks, bruschetta 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, mozzarella, fromage bocconcini et basilic frais* \$17

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

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

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

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

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

VITTORIA
TRATTORIA