

---

# VITTORIA

---

## *in the Village*

### APPETIZERS

**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 rouges 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 curried tomato sauce *Une livre de moules de l'I.P.E avec poireaux et ail dans une sauce tomate au cari* \$14

**Escargots** ~ Snails sautéed with wild mushrooms in a creamy garlic tarragon sauce, spiked with cinzano and served over puff pastry *Escargots sautés avec un mélange de champignons sauvages dans une sauce crèmeuse à l'ail et à l'estragon relevée de Cinzano et servies sur une pâte feuilletée* \$14

**Shrimp Cocktail** ~ Five Tiger shrimp served with our house cocktail sauce *Cinq crevettes tigrées servie avec une sauce cocktail faite maison* \$12

**Calamari Fritti** ~ Dusted and fried calamari served with our house cocktail sauce and chipotle aioli *Calmars frits servis avec notre sauce cocktail faite maison et un aioli chipotle* \$14

**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

**Shrimp Sambuca** ~ Tiger shrimp sautéed in a spinach and grape tomato sambuca cream sauce and served over puff pastry *Crevettes tigrées sautées dans une sauce de Sambuca crèmeuse, avec épinards et tomates raisins servies sur une pâte feuilletée* \$14

## SALADS

**House Salad** ~ Mixed baby greens and tomatoes tossed in our balsamic vinaigrette *Mesclun et tomates servis 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

**Caprese Salad** ~ Vine ripened tomato, bocconcini cheese and fresh basil drizzled with basil oil and aged balsamic vinegar served on a bed of greens *Salade composée de tomates mûries sur vigne, roquette et fromage bocconcini, arrosée d'une huile basilic et de vinaigre balsamique* \$13

**Beet and Goat's Cheese Salad** ~ Ontario beets and goat's cheese drizzled with our honey mustard dressing served on a bed of mixed greens *Betteraves de l'Ontario et fromage de chèvre arrosés d'une vinaigrette au miel et à la moutarde* \$14

**Roasted Fennel and Quinoa Salad** ~ Quinoa and roasted fennel tossed in our citrus vinaigrette with mandarin orange slices, red onion and grape tomatoes *Salade de quinoa et fenouil rôti dans une vinaigrette aux agrumes, servie avec des tranches de mandarine, oignons rouges et tomates raisins* \$12

**Arugula Salad** ~ Baby arugula tossed in a roasted tomato vinaigrette topped with grilled vegetables and goat's cheese *Salade de roquette avec une vinaigrette de tomates rôties, garnie de légumes méditerranéennes grillées et fromage de chèvre* \$12

**Mediterranean Salad** ~ Mixed greens, kalamata olives, marinated mushroom and roasted red peppers with our house vinaigrette topped with asiago cheese *Mesclun, olives Kalamata, champignons marinés et poivrons rouges rôtis avec notre vinaigrette maison garnis de fromage asiago* \$12

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add five Tiger shrimp \$9

Add 6oz grilled steak \$9

Add 8oz grilled salmon \$14

Add sausage \$4

## FLATBREADS

**Tiger Shrimp Flatbread** ~ Tiger shrimp, goat's cheese, mozzarella cheese, bruschetta tomatoes, cilantro and chipotle aioli *Crevettes tigrées, fromage de chèvre, mozzarella et tomates bruschetta, coriandre garnies d'un aioli chipotle* \$14

**Margherita Flatbread** ~ Tomato sauce, fresh bocconcini cheese, roma tomatoes and fresh basil *Sauce tomate fromage bocconcini, tomates roma et basilic frais* \$13

**Vittoria Flatbread** ~ Tomato sauce, prosciutto, goat's cheese, mozzarella cheese and baby arugula with a balsamic reduction *Sauce tomate, jambon prosciutto, fromage chèvre, mozzarella, et roquette garnis d'une réduction balsamique* \$14

## PASTA

**Pescatore** ~ Fettuccine with Tiger 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 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* \$23

**Meatballs & Spaghetti** ~ Homemade meatballs in a tomato sauce with spaghetti  
*Boulettes de viande maison servies dans une sauce tomate avec spaghettis* \$21

**Funghi e Pancetta** ~ Penne with pancetta ham and sautéed mushrooms in a brandy rosé sauce  
*Penne avec jambon pancetta et champignons sautés dans une sauce rosée au brandy* \$21

**Manicotti** ~ Spinach and cheese filled pasta tubes baked with tomato sauce and mozzarella cheese  
*Pâtes fourrées aux épinards et aux fromages, sauce tomate et fromage mozzarella* \$19

**Arrabiata** ~ Penne with a garlic and chili pepper tomato sauce  
*Sauce aux tomates aromatisée à l'ail et au vin rouge servie avec penne* \$17

**Alla Sophia** ~ Linguine with pancetta ham, wild mushroom and baby spinach in truffle scented garlic olive oil topped with goat's cheese  
*Linguine avec jambon pancetta, champignons sauvages et épinards dans une huile d'olive à l'ail parfumée de truffe blanche, garni de fromage de chèvre* \$21

**Smoked Salmon** ~ Fettuccine with smoked salmon, baby arugula, green onion, shaved 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** ~ Spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichoke hearts, roasted bell peppers, caramelized red onion, baby arugula, sliced black olives and crumbled feta cheese  
*Spaghettis, 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

**Piccante** ~ Linguine with Tiger shrimp, red onion, grilled zucchini, red peppers and spinach in a spicy rosé sauce  
*Linguine avec crevettes tigrées, oignons rouges, courgettes grillées, poivrons rouges et épinards dans une sauce rosée épicée* \$21

*Substitute gluten free pasta* \$2

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add five Tiger shrimp \$9

Add sausage \$4

## MAINS

**Beef Tenderloin** ~ Grilled 8oz Alberta Angus beef tenderloin topped with porcini mushroom port reduction served with roasted garlic mashed potatoes and grilled vegetables *8 oz grillé Alberta Angus filet de boeuf garni de réduction de porto et champignons porcini servi avec rôties ail purée et légumes grillés* \$39

**Veal Marsala** ~ Veal scallopini in a Marsala wine and mushroom sauce accompanied by roasted potatoes and grilled 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 grillés* \$26

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

**Chicken Parmigiana** ~ Breaded chicken breast topped with our house cheese blend and an herb 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* \$26

**Salmon** ~ Grilled salmon with a honey Dijon dill glaze topped with goat's cheese served with a warm mediterranean quinoa salad *Filet de saumon grillé glacé d'une sauce miel et Dijon accompagné de fromage de chèvre et une salade rechauffé de quinoa avec légumes méditerranéens* \$26

## DESSERTS

**Zuccotto** ~ Chocolate mousse filled bomb cake \$9

**Molten Chocolate Cake** ~ Individually baked chocolate fudge cake, served with vanilla ice cream, *15 minutes for bake time* \$9

**Tiramisu** ~ Espresso scented Italian trifle \$9

**New York Cheese Cake** ~ Topped with fruit compote \$8

**Tartufo** ~ Lindt double chocolate gelato, coated with shaved chocolate \$8

**Apple Crumble** ~ Served with cinnamon ice cream \$9

**Crème Brûlée** ~ Flavoured with white chocolate \$9