
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

Arancini ~ Panko crusted risotto balls with goat cheese, served in a tomato basil sauce *Boulettes de risotto au panko avec fromage de chèvre, servies dans une sauce tomate et basilic* \$12

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 four Tiger shrimp \$7

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

Aglie 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

Bolognese ~ Linguine in a classic red wine tomato sauce enriched with seasoned ground veal and pork
Linguine avec une sauce de tomate maison avec porc et veau hachés \$21

Butternut Squash Ravioli ~ Pesto cream sauce with grape tomatoes and pancetta ham
Sauce à la crème au pesto avec tomates raisins et jambon de pancetta \$21

Substitute gluten free pasta \$2

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add four Tiger shrimp \$7

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 panée, 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

Veal Parmigiana ~ Breaded veal topped with our house cheese blend and an herb tomato sauce served with linguine in a pesto cream sauce *Veau pané garni de notre mélange de fromage maison et d'une sauce tomate aux herbes servie avec linguine dans une sauce à la crème au pesto* \$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