

APPETIZERS

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

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

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

MAINS

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

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

Please ask your server

VITTORIA

in the Village

LUNCH PASTA SPECIALS \$18

Receive a house or caesar salad with your lunch size pasta dish

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 émietté

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

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

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

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

Substitute gluten free pasta \$2

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add four Tiger shrimp \$7

Add sausage \$4

Dinner portion available upon request at regular price