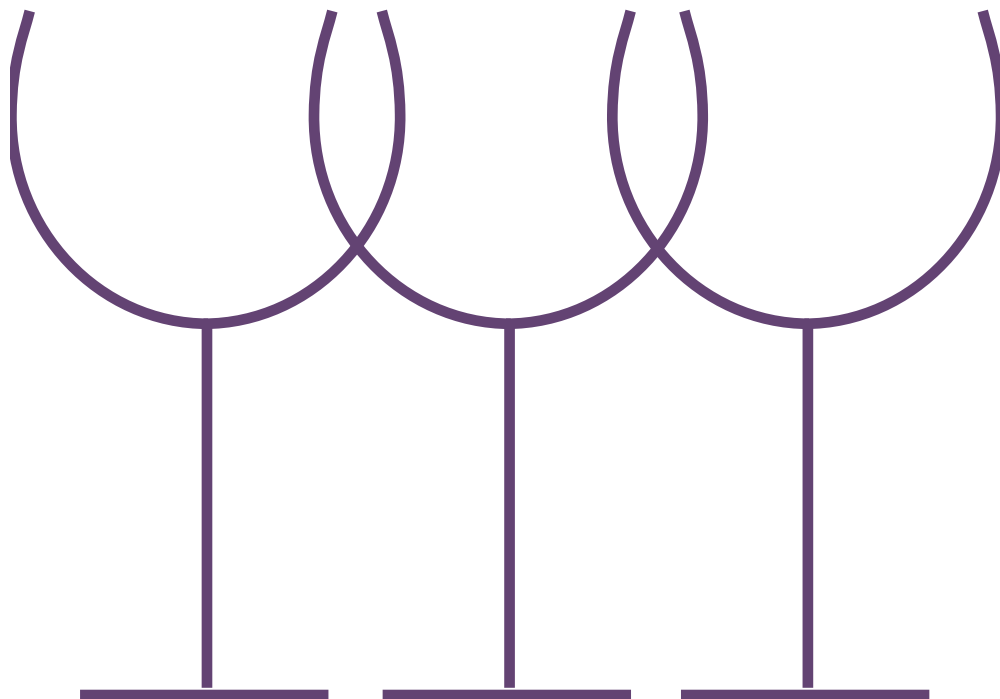


VITTORIA TRATTORIA

®

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

ANTIPASTI

Roasted Red Pepper Dip ~ Roasted red peppers and chick pea dip served with Italian flatbread and crostini *Poivrons rouges rôtis, et trempette aux pois chiches servi avec pain italien et crostini* \$12

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

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

Curry Steamed Mussels ~ Fresh P.E.I. mussels in a curried tomato sauce *Moules fraîches de I.P.E dans une sauce tomate au cari* \$14

Garlic Steamed Mussels ~ Fresh P.E.I. mussels in a garlic cream sauce *Moules fraîches de I.P.E. dans une sauce à la crème à l'ail* \$14

Soup of the Day *Soupe du jour* \$9

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

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 with marinated vegetables assembled for two or more to share *Charcuteries assorties, fromages avec légumes marinés assemblés pour deux ou plus* \$25

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

SALADS

Caesar Salad ~ Romaine lettuce, grated parmesan and croutons in a creamy Caesar dressing *Laitue romaine, parmesan râpé et croûtons garnis d'une vinaigrette César crémeuse* \$9

Mediterranean Salad ~ Mixed greens, Kalamata olives, marinated eggplant, mushroom, roasted red peppers and feta cheese with our house vinaigrette *Mesclun, olives Kalamata, aubergines marinées poivrons rouges rôtis, champignons marinés et fromage feta avec vinaigrette maison* \$12

House Salad ~ Mixed greens and tomatoes tossed in our house vinaigrette *Mesclun et tomates servis avec notre vinaigrette maison* \$8

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

Caprese Salad ~ Salad composed of vine ripened tomato, mixed greens and bocconcini drizzled with basil oil and aged balsamic vinegar *Salade composée de tomates mûries sur vigne, mesclun et fromage bocconcini arrosée d'une huile au basilic et vinaigre balsamique vielli* \$13

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add five Tiger shrimp \$9

Add 6oz grilled steak \$9

Add 8oz grilled salmon \$14

Add sausage \$4

PIZZA

Quattro Stagioni ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, artichokes, sliced black olives, sundried tomatoes and prosciutto ham *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, artichauts, olives noires tranchées, tomates séchées et jambon prosciutto* \$21

Calabrese ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, roasted red peppers and green onion *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, saucisses italiennes, poivrons rouges rôtis et l'oignon vert* \$19

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

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

Margherita ~ Fresh tomato sauce, mozzarella and fresh basil *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella et basilic frais* \$17

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* \$18

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* \$20

Siena ~ Garlic oil, mozzarella, pancetta ham, red onion, button mushroom and parmesan cheese *Huile à l'ail, mozzarella, jambon pancetta, oignons rouges, champignons de Paris et fromage parmesan* \$19

VITTORIA
TRATTORIA

PASTA

Pescatore ~ Fettuccine with shrimp, scallops, fresh mussels and red peppers in a garlic and red wine tomato sauce
Fettuccine avec crevettes, pétoncles, moules fraîches et poivrons rouges dans une sauce marinara \$25

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 \$23

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

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 \$21

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

Smoked Salmon ~ Fettuccine with smoked salmon, fennel, peppercorn and arugula in a lemoncella cream sauce
Fettuccine avec saumon fumé, roquette, oignons verts, fenouil et poivre vert dans une sauce crémeuse au limoncella \$23

Arrabiata ~ Penne in a garlic and chili pepper tomato sauce
Penne dans une sauce tomate à l'ail et au piment de chili \$17

Carbonara ~ Linguine with smoked bacon and caramelized onion in a traditional carbonara sauce
Linguine avec jambon pancetta et oignons caramélisés dans notre sauce carbonara faite maison \$21

Alla Sophia ~ Linguine with pancetta ham, mushroom and baby spinach in truffle scented garlic olive oil topped with goat's cheese
Linguine avec jambon pancetta, champignons et bébé épinards dans de l'huile d'olive parfumée aux truffles garni avec fromage de chèvre \$21

Piccante ~ Linguine with shrimp, caramelized onions, grilled zucchini, mushroom and spinach in a spicy rosé sauce
Linguine avec crevettes, oignons caramélisés, courgettes grillées, champignons et épinards dans une sauce rosée épicée \$22

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

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add five Tiger shrimp \$9

Add sausage \$4

Substitute gluten free pasta \$2

VITTORIA
TRATTORIA

SECONDI

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* \$39

Vitello Marsala ~ Veal scallopini in a Marsala wine and mushroom sauce served with garlic lyonnaise potatoes and roasted vegetables *Escalope de veau dans une sauce Marsala au vin et champignons servie avec des pommes de terre lyonnaises à l'ail et légumes rôtis* \$26

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* \$26

Vitello Picata ~ Veal scallopini in a white wine, caper and lemon sauce served with garlic lyonnaise potatoes and roasted vegetables *Escalope de veau dans une sauce vin blanc, câpres et citron servie avec pommes de terre lyonnaises à l'ail et légumes rôtis* \$26

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* \$26

Pollo Vittoria ~ Oven fired chicken supreme with sundried tomatoes, prosciutto ham, leeks in a peppercorn cream sauce served with garlic mashed potatoes and roasted vegetables *Suprême de poulet au four nappé de tomates séchées au soleil, jambon prosciutto et poireaux arrosée d'une sauce à la crème au poivre servie avec des pommes de terre en purée à l'ail et légumes rôtis* \$27

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-glaze aux champignons sauvages servis avec pommes de terre en purée à l'ail rôti et légumes rôtis* \$38

Veal Chop ~ Grilled 12oz. veal chop topped with wild mushroom served with potato gnocchi in a chipotle cream sauce with cherry tomatoes and baby spinach *Côte de veau de 12oz. grillée garnie avec champignons sauvages servis avec gnocchi dans une sauce crémeuse aux chipotle, tomates cerises et verts sautés* \$39

Add five tiger shrimp to your entrée \$9

VITTORIA
TRATTORIA

DESSERTS

Zuccotto ~ Chocolate mousse filled bomb cake *Bombe remplie de mousse au chocolat* \$9

Molten Chocolate Cake ~ Individually baked chocolate fudge cake, served with vanilla ice cream, *please allow 15 minutes for bake time* *Gâteau au chocolat cuit individuellement, servi avec crème glacée à la vanille, prévoir 15 minutes pour le temps de cuisson* \$9

Tiramisu ~ Espresso scented Italian trifle *Bagatelle italienne parfumée à l'espresso* \$9

New York Cheesecake ~ Topped with fruit compote *Garni de compote aux fruits* \$8

Tartufo ~ Lindt double chocolate gelato, coated with shaved chocolate *Gelato au double chocolat Lindt, garni de chocolat râpé* \$8

Apple Crumble ~ Served with cinnamon ice cream *Servie avec crème glacée à la cannelle* \$9

Crème Brûlée ~ Flavoured with white chocolate *Parfumée avec chocolat blanc* \$9

Gelato Ask your server for daily selections *Demandez à votre serveur pour la sélection du jour* \$7

SPECIALTY COFFEES

Spanish ~ Brandy - Kahlua \$8

Italian ~ Amaretto - Frangelico \$8

Vittoria ~ Vanilla Vodka - Godiva - Bailey's \$8

Irish ~ Irish Whiskey - Irish Mist \$8

Brazilian ~ Cointreau - Brandy - Kahlua \$8

B-52 ~ Grand Marnier - Kahlua - Bailey's \$8

Ask your server about our selection of brandy and cognac

VITTORIA
TRATTORIA
