

## 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 buffalo mozzarella served in a tomato sauce *Boulettes de risotto au panko avec fromage mozzarella buffalo, servies dans une sauce tomates* \$13

## 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

**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

## 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 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

## 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

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*

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 spinach, green onion, shaved fennel and green peppercorns in a lemoncella cream sauce *Fettuccine avec saumon fumé, épinards, 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 spinach, sliced black olives and crumbled feta cheese *Spaghettis, tomates hachées, coeurs d'artichauts, poivrons rôtis, oignons rouges, épinards 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 ~ Spaghetti in a classic red wine tomato sauce enriched with seasoned ground veal and pork *Spaghettis avec une sauce de tomate maison avec porc et veau hachés*

Substitute gluten free pasta \$2

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add four Tiger shrimp \$7

Add Italian sausage \$4

Dinner portion available upon request at regular price