
VITTORIA

in the Village

is pleased to feature



Chardonnay, Rodney Strong, Sonoma, USA

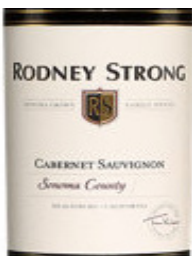
Glass 5oz \$9

Glass 9oz \$14

½ litre \$27

Bottle \$35

Pale yellow colour; aromas of ripe pear, citrus with tropical notes; dry, light bodied, with citrus, mineral and apple flavours; medium long finish.



Cabernet Sauvignon, Rodney Strong, Sonoma, USA

Glass 5oz \$10

Glass 9oz \$18

½ litre \$30

Bottle \$45

This impressive wine is fair in price and approachability and expresses char, juicy black fruit and chocolate flavours. Thickly concentrated and round, it's structured with medium-weighted tannins and lightly spiced oak.

BEER

Local

Vittoria Trattoria OPA 473ml can	\$5.95
Vittoria Trattoria, Radler 473ml can	\$5.95
Beyond the Pale IPA 473ml can	\$6.95
Beyond the Pale Pink Fuzz 473ml can	\$6.95

Draught

Beau's Lug Tread	12oz. \$5.25	20oz. \$7.25
Hopcity Barking Squirrel	12oz. \$5.25	20oz. \$7.25
Peroni	12oz. \$5.50	20oz. \$7.75

SPARKLING WINE

NV Prosecco, Brut, Nua, Italy

SPARKLING COCKTAILS 5oz

Vittoria's Secret Chambord - Prosecco \$8

DESSERT WINE 2oz

NV LBV Port, Graham's \$6

Select Late Harvest Riesling, Pillitteri, Canada \$8

10yr Tawny Port, Graham's \$9

20yr Tawny Port, Graham's \$16

SPECIALTY COFFEES 1.5oz

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

CIDER

Stongbow 440ml can \$6.95

Bottle

Coors Light	\$4.95
Corona	\$5.95
Guinness 440ml can	\$6.95

Glass 5oz.	Bottle
8	30

WHITE WINE

Italy

Pinot Grigio, Promessa, Gabbiano

Glass 5oz.	9oz.	½ Litre	Bottle
8	12	24	30

New Zealand

Sauvignon Blanc, Matua Valley

9	14	27	35
---	----	----	----

United States

White Zinfandel, Beringer

8	12	24	30
---	----	----	----

Chardonnay, Rodney Strong

9	14	27	35
---	----	----	----

Canada

Riesling, Cave Spring

8	12	24	30
---	----	----	----

New Zealand

Sauvignon Blanc, Kim Crawford

50

RED WINE

Argentina

Malbec, Andeluna, Mendoza

Glass 5oz.	9oz.	½ Litre	Bottle
9	14	27	35

Australia

Shiraz Grenache, Waltzing Matilda

9	14	27	35
---	----	----	----

France

Côte du Rhône, Domaine Saint-Michel

40

Italy

Chianti, Gabbiano

8	12	24	30
---	----	----	----

Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli

9	14	27	35
---	----	----	----

Ripasso, Campolieti, Luigi Righetti

10	18	30	45
----	----	----	----

Valpolicella, Ripassa Superiore, Zenato

65

Amarone, Luigi Righetti

70

United States

Cabernet Sauvignon, Rodney Strong

10	18	30	45
----	----	----	----

Pinot Noir, Château St Jean

10	18	30	45
----	----	----	----

Cabernet Sauvignon, Knights Valley, Beringer

80

Cabernet Sauvignon, Stags' Leap

125

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

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 crémeuse à l'ail et à l'estragon relevée de Cinzano et servies sur une pâte feuilletée* \$14

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

Shrimp Sambuca ~ Tiger shrimp sautéed in a spinach and grape tomato sambuca cream sauce served over puff pastry *Crevettes tigrées sautées dans une sauce de Sambuca crémeuse, avec épinards et tomates raisins servies sur une pâte feuilletée* \$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* \$10

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

Mediterranean Salad ~ Mixed greens, quinoa, kalamata olives, marinated mushrooms and roasted red peppers in our house vinaigrette topped with goat's cheese *Mesclun, de quinoa, d'olive kalamata, de champignons marinés et de poivrons rouges rôtis dans notre vinaigrette maison garnie de fromage de chèvre* \$14

PASTA

Pescatore ~ Fettuccine with Tiger shrimp, sea scallops, P.E.I. mussels and red peppers in a marinara sauce
Fettuccine avec crevettes, pétoncles, moules de l'I.P.E. et poivrons rouges dans une sauce marinara \$26

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 \$24

Meatballs & Spaghetti ~ Homemade meatballs in a tomato sauce with spaghetti
Boulettes de viande maison servies dans une sauce tomate avec spaghettis \$22

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 \$22

Arrabiata ~ Penne with a garlic and chili pepper tomato sauce
Sauce aux tomates aromatisée à l'ail et au vin rouge servie avec penne \$18

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 \$22

Alla Gorgonzola ~ Cheese tortellini with red grapes in a gorgonzola cream sauce
Tortellini au fromage avec raisins rouges dans une sauce crémeuse au gorgonzola \$24

Aglio e Olio ~ Spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichoke hearts, roasted bell peppers, caramelized red onion, baby spinach, 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 émiettée \$21

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 \$22

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 \$22

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 \$22

Substitute gluten free pasta \$2

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add four Tiger shrimp \$7

Add 6oz grilled steak \$9

Add 8oz grilled salmon \$14

Add Italian sausage \$5

MAINS

Veal Marsala ~ Veal scallopini in a Marsala wine and mushroom sauce accompanied by smashed 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 smashed 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 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

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

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

VITTORIA PROMOTIONS

SUNDAY - \$65 Dinner for Two
Special table d'hôte menu

MONDAY - THURSDAY 1/2 Price Appetizers (limited one per person)
With the purchase of a beverage, 4:00-6:00pm