

CATANIA

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*



House Salad or Caesar Salad



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*

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*

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*

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



Dessert

Coffee & Tea