

# PORTOFINO

**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*

~~~

**Caprese Salad** or **Caesar Salad**

~~~

**Cream of Roasted Red Pepper Soup**

~~~

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

**Pan Seared Lingcod** ~ B.C. Lingcod napped with saffron vermouth sauce accompanied with rice pilaf and sautéed vegetables *Morue-lingue nappé à la sauce vermouth safran accompagné de riz pilaf et légumes sautés*

**Veal Saltimbocca** ~ Veal scallopini topped with prosciutto, roma tomatoes, fresh sage and provolone in a white wine butter sauce with roasted potatoes and roasted vegetables *Escalopes de veau garni de jambon, roma tomates, sauge fraîche et provolone dans une sauce au beurre de vin blanc avec pommes de terre rôties et légumes rôtis*

~~~

**Dessert**

**Coffee & Tea**