


# VITTORIA TRATTORIA


®



## GOURMET PRODUCTS

Tomato Basil Sauce	4.99
Arrabiata Sauce	4.99
Balsamic Vinegar 500ml	5.99
Extra Virgin Olive Oil 500ml	6.99
Basil Oil 500ml	5.99
Spicy Oil 500ml	5.99
Nonna Vittoria Seasoning	5.49
Italian Seasoning	5.49

 vittoria\_trattoria

 vittoriatrattoria

 vtrattoria

[www.vittoriatrattoria.com](http://www.vittoriatrattoria.com)

## ANTIPASTI

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 ~ Five 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 served over puff pastry *Crevettes tigrées sautées dans une sauce de Sambuca crémeuse avec épinards servies sur une pâte feuilletée* \$14

Arancini ~ Panko crusted risotto balls stuffed with buffalo mozzarella served in a tomato sauce *Boulettes de risotto au panko avec bourée de fromage mozzarella buffalo, servies dans une sauce tomates* \$13

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

---

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* \$10

Mediterranean Salad ~ Mixed greens, black olives, marinated eggplant, mushroom, roasted red peppers and feta cheese with our house vinaigrette *Mesclun, olives noires, 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 ~ Ontario beets and goat's cheese topped with candied walnuts, drizzled with our honey mustard dressing *Betteraves de l'Ontario et fromage de chèvre avec des noix confites arrosées d'une vinaigrette au miel et à la moutarde* \$14

Caprese Salad ~ Vine ripened tomato, mixed greens and bocconcini drizzled with basil oil and aged balsamic vinegar *Salade 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 6oz grilled steak \$9    Add five Tiger shrimp \$9    Add 8oz grilled salmon \$14

## PIZZA

Quattro Stagioni ~ Tomato sauce, mozzarella, artichokes, black olives, sundried tomatoes and prosciutto ham *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, artichauts, olives noires, tomates séchées et jambon prosciutto* \$22

Calabrese ~ Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, red peppers and green onion *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, saucisses italiennes, poivrons rouges et oignon vert* \$20

Vittoria ~ Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, red onion and goat's cheese *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, jambon prosciutto, oignons rouges et fromage de chèvre* \$22

Tradizionale ~ Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushrooms *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris* \$20

Margherita ~ Tomato sauce, mozzarella and fresh basil *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella et basilic* \$18

Vegetale ~ Tomato sauce, mozzarella, red onion, button mushrooms, red peppers and baby arugula *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, oignons rouges, champignons de Paris, poivrons rouges et roquette* \$19

Cacciatore ~ Tomato sauce, mozzarella, chicken, roasted garlic, roma tomatoes and green onion *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, poulet, ail rôti, tomates roma et oignons verts* \$21

Siena ~ Garlic oil, mozzarella, pancetta ham, red onion, button mushrooms and parmesan cheese *Huile à l'ail, mozzarella, jambon pancetta, oignons rouges, champignons de Paris et fromage parmesan* \$20

Diavola ~ Tomato sauce, mozzarella, calabrese salami, Italian sausage, red onion and bocconcini *Sauce aux tomates, mozzarella, salami calabrese, saucisse italienne, oignons rouges et bocconcini* \$22

Smoked Salmon ~ Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, red onion, capers and goat's cheese *Sauce aux tomates, mozzarella, saumon fumé, oignon rouge, câpres et fromage de chèvre* \$22

---

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* \$26

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* \$24

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* \$22

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham and mushrooms in a brandy rosé sauce  
*Penne avec jambon pancetta et champignons dans une sauce rosée au brandy* \$22

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

Smoked Salmon ~ Fettuccine with Smoked salmon, green peppercorn and arugula in a lemoncella cream sauce  
*Fettuccine avec saumon fumé, roquette, et poivre vert dans une sauce crémeuse au limoncella* \$24

Arrabiata ~ Penne in a garlic and chili pepper tomato sauce  
*Penne dans une sauce tomate à l'ail et au piment de chili* \$18

Carbonara ~ Linguine with pancetta ham and red onion in our house carbonara sauce  
*Linguine avec jambon pancetta et oignons rouges dans notre sauce carbonara faite maison* \$22

Alla Sophia ~ Linguine with pancetta ham, wild mushrooms 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 truffes garni avec fromage de chèvre* \$22

Piccante ~ Linguine with shrimp, red onion, zucchini, wild mushrooms and spinach in a spicy rosé sauce  
*Linguine avec crevettes, oignons rouges, courgettes, champignons sauvages et épinards dans une sauce rosée épicée* \$23

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* \$22

Add 6oz grilled chicken breast \$6

Add five Tiger shrimp \$9

Add Italian sausage \$5

Substitute gluten free pasta \$2

---

VITTORIA  
TRATTORIA

---

## SECONDI

Beef Tenderloin ~ Grilled 8oz. Alberta Angus beef tenderloin with a wild mushroom port reduction served with garlic mashed potatoes and 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* \$41

Vitello Marsala ~ Veal scallopini in a Marsala wine and mushroom sauce served with garlic lyonnaise potatoes and vegetables *Escalope de veau dans une sauce Marsala au vin et champignons servie avec des pommes de terre lyonnaises à l'ail et légumes* \$29

Pollo Parmigiano ~ 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

Vitello Picata ~ Veal scallopini in a white wine, caper and lemon sauce served with garlic lyonnaise potatoes and vegetables *Escalope de veau dans une sauce vin blanc, câpres et citron servie avec pommes de terre lyonnaises à l'ail et légumes* \$29

Salmon ~ Grilled salmon in a dill butter served with rice pilaf and vegetables *Filet de saumon grillé dans un beurre à l'aneth accompagné de riz pilaf et des légumes* \$26

Pollo Vittoria ~ Oven fired chicken supreme with sundried tomatoes, prosciutto ham, leeks in a peppercorn cream sauce served with garlic mashed potatoes and 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* \$27

Grilled Strip Steak ~ Seasoned 12oz. Alberta Angus strip steak with a mushroom, shallot and red wine sauce served with roasted garlic mashed potatoes and vegetables *Assaisonné 12oz. Bifteck d'Alberta Angus avec un champignon, une sauce à l'échalote et au vin rouge, servi avec purée de pommes de terre à l'ail rôti et des légumes* \$38

Veal Chop ~ Grilled 12oz. veal chop topped with wild mushroom and green onions 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 et oignons verts servis avec gnocchi dans une sauce crémeuse aux chipotle, tomates cerises et épinards* \$39

1/2 Rack of Lamb ~ Dijon & herb crusted 1/2 rack of lamb served with roasted potatoes and vegetables  
*1/2 carré d'agneau en croûte de dijon et herbes, accompagné de pommes de terre rôties et des légumes* \$33

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

---