

# AMALFI

Bruschetta

~~~

Antipasto della Casa

~~~

Caesar or House Salad

~~~

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*

Saltimbocca ~ Veal scallopini topped with prosciutto, roma tomatoes, fresh sage and provolone in a white wine butter sauce with garlic lyonnaise potatoes and vegetables *Escalopes de veau garni de jambon, roma tomates, sauge fraîche et provolone dans un beurre blanc de vin avec des pommes de terre à l'ail lyonnaise et légumes*

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

~~~

Dessert

Coffee or Tea

# CALABRIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

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*

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

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham, mushroom in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons dans une sauce rosée au brandy*

Tradizionale Pizza ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushroom *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris*

Vegetale Pizza ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, red onion, button mushroom, roasted red peppers and baby arugula *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, oignons rouges, champignons de Paris, poivrons rouges rôtis et roquette*

Cacciatore Pizza ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, chicken, roasted garlic, Roma tomatoes and green onion *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, poulet, ail rôti, tomates roma et oignons verts*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

# SICILIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

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*

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

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham, mushroom in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons dans une sauce rosée au brandy*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

# TORINO

Caesar Salad or House Salad

~~~

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*

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

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham, mushroom in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons dans une sauce rosée au brandy*

~~~

Coffee or Tea

# VENEZIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Pollo Parmigiano ~ Breaded chicken breast topped with our house cheese blend and an herb smoked tomato sauce served with linguine in a roasted garlic sherry parmesan sauce *Poitrine de poulet pannée, 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 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*

Grilled Strip Steak ~ Seasoned 12oz. Alberta Angus strip steak with a wild mushroom demi glaze served with roasted garlic mashed potatoes and vegetables *12 onces assaisonné Alberta Angus steak avec une demi-glaze aux champignons sauvages servi avec pommes de terre en purée à l'ail rôti et légumes*

~~~

Dessert

Coffee or Tea