

AMALFI

Bruschetta

~~~

Cream of Roasted Red Pepper Soup

~~~

Caesar or House Salad

~~~

Beef Tenderloin ~ Grilled 8oz. Alberta Angus beef tenderloin with a mushroom port reduction served with garlic mashed potatoes and vegetables *Filet mignon 8 oz de bœuf Angus de l'Alberta grillé 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 potatoes and vegetables *Escalopes de veau garni de jambon prosciutto, tomates roma, sauge fraîche et provolone dans une sauce au vin beurre et vin blanc avec des pommes de terre et légumes*

Salmon ~ Herb crusted salmon filet served on a seafood risotto *Filet de saumon croûte aux herbes servi sur un risotto aux fruits de mer*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

CALABRIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken breast, green onions and red peppers in an herb cream sauce *Penne avec poitrine de poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges dans une sauce à la crème au vin blanc et aux fines herbes*

Arrabiata ~ Penne in a garlic and chili pepper tomato sauce *Penne dans une sauce tomate à l'ail et 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 mushrooms *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris*

Vegetale Pizza ~ Fresh tomato sauce, mozzarella, red onions, button mushrooms, 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 onions *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, poulet, ail rôti, tomates roma et oignons verts*

~~~

Dessert

Coffee or Tea

RIVERSIDE LOCATION ONLY

# SICILIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken breast, green onions and red peppers in an herb cream sauce *Penne avec poitrine de poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges dans une sauce à la crème au vin blanc et aux fines herbes*

Arrabiata ~ Penne in a garlic and chili pepper tomato sauce *Penne dans une sauce tomate à l'ail et 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 onions and red peppers in an herb cream sauce *Penne avec poitrine de poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges dans une sauce à la crème au vin blanc et aux fines herbes*

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

~~~

Parmigiano ~ Breaded chicken breast topped with our house cheese blend and an herb tomato sauce served with fettuccine in a roasted garlic Alfredo sauce *Poitrine de poulet pannée, garnie de notre mélange de fromages maison et de sauce tomate aux fines herbes, accompagnée de fettuccine dans une sauce Alfredo à l'ail*

Salmon ~ Grilled salmon with a honey Dijon and dill glaze topped with goat's cheese served with rice pilaf and vegetables *Saumon grillé glacée de moutrade Dijon, miel, et aneth, garni de fromage de chèvre, accompagné de riz pilaf et légumes*

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 *Bifteck de 12oz Angus d'Alberta servi avec champignons dans une sauce à l'échalote et au vin rouge, servi avec purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes*

~~~

Dessert

Coffee or Tea