

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

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 sauce cocktail faite maison* \$12

Garlic Steamed Mussels ~ Fresh P.E.I. mussels in a garlic cream sauce with green onions and red peppers *Moules fraîches de I.P.E. dans une sauce à la crème et à l'ail avec oignons verts and poivrons rouges* \$14

Soup of the Day *Soupe du jour* \$9

Bruschetta ~ Freshly diced plum tomatoes tossed with fresh garlic, red onions 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 au chipotle* \$14

Antipasto Della Casa ~ Assorted deli meats, cheeses with marinated vegetables assembled for two or more to share *Charcuteries assorties, fromages et 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 bourée de fromage mozzarella buffalo, servies sur une sauce tomates* \$13

Escargots ~ Snails sautéed with wild mushrooms in a tarragon and white vermouth garlic cream sauce served over puff pastry *Escargots sautés aux champignons sauvages dans une sauce crémeuse à l'estragon, à l'ail et au vermouth blanc servis sur une pâte feuilletée* \$14

VITTORIA
TRATTORIA

SALADS

Caesar Salad ~ Romaine lettuce, grated parmesan and croutons in a creamy house Caesar dressing *Laitue romaine, parmesan râpé et croûtons garnis d'une vinaigrette César crémeuse faite maison* \$10

Mediterranean Salad ~ Mixed greens, black olives, marinated eggplant, mushroom, roasted red peppers and goat's cheese with our house vinaigrette *Mesclun, olives noires, aubergines marinées poivrons rouges rôtis, champignons marinés et fromage de chèvre avec vinaigrette maison* \$12

House Salad ~ Mixed greens and tomatoes tossed in our house balsamic 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 reduction *Tomates mûries sur vigne, mesclun et fromage bocconcini arrosée d'une huile au basilic et une réduction balsamique vielli* \$13

Add 6oz grilled chicken breast / poulet \$6 Add 6oz grilled steak \$9 Add five Tiger shrimp / crevette \$9 Add 8oz grilled salmon / saumon \$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 onions *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, saucisses italiennes, poivrons rouges et oignons verts* \$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 frais* \$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 onions *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, oignons rouges, 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 au vin rouge et à l'ail \$26

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 \$24

Bolognese ~ Linguine in a classic red wine tomato sauce enriched with seasoned ground veal and pork
Linguine avec une sauce de tomate au vin rouge et à l'ail 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 piment de chili \$18

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

Alla Sophia ~ Linguine with pancetta ham, wild mushrooms and baby spinach in a truffle scented garlic olive oil topped with goat's cheese
Linguine avec jambon pancetta, champignons et bébé épinards dans l'huile d'olive parfumée aux truffles et garni avec fromage de chèvre \$22

Piccante ~ Linguine with shrimp, red onions, 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 meatballs in a garlic infused marinara sauce with whole wheat spaghetti
Boulettes de maison dans une sauce marinara à l'ail servie avec spaghettis de blé entier \$22

Add 6oz grilled chicken breast / poitrine de poulet grillée \$6

Add five Tiger shrimp / crevettes tigrées \$9

Add Italian sausage / Saucisses italiennes \$5

Substitute gluten free pasta / pâtes sans gluten \$2

VITTORIA
TRATTORIA

SECONDI

Beef Tenderloin ~ Grilled 8oz. Alberta Angus beef tenderloin with a mushroom port reduction served with garlic mashed potatoes and vegetables *Filet mignon de 8 oz de bœuf Angus l'Alberta grillé avec une réduction au porto et champignons servi avec des pommes de terre en purée à l'ail et légumes* \$42

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

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* \$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 au vin blanc, câpres et citron servie avec pommes de terre lyonnaises à l'ail et légumes* \$29

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* \$26

Pollo Vittoria ~ Oven fired chicken supreme with sundried tomatoes, prosciutto ham and leeks in a peppercorn cream sauce served with garlic mashed potatoes and vegetables *Suprême de poulet cuit au four nappé de tomates séchées, jambon prosciutto et poireaux dans 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 *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 des légumes* \$39

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* \$40

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 légumes \$35

Add five tiger shrimp to your entrée / crevettes tigrées \$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
