

AUTENTICAMENTE ITALIANO

Plats, saveurs et charme à l'italienne

PACINI

MENU À LA CARTE



TABLE D'HÔTE + 12,50 \$

À l'achat d'un plat principal, ajoutez une délicieuse entrée (soupe, salade César ou kale al limone, escargots à l'ail gratinés ou fondant parmigiana), un savoureux dessert parmi plusieurs choix et un breuvage sélectionné.

ANTIPASTI

- Ailes de poulet parmigiana (6)** 14 \$
- Arancini du moment** 14 \$
Boules de risotto frites. Demandez la saveur à votre serveur(se).
- Boulettes de veau du Québec (7)** 10 \$
Sauce napoletana, roquette et oignons marinés. 
- Calamari fritti** 15 \$
- Escargots à l'ail gratinés** 8,50 \$
- Fondant parmigiana** 10 \$
Parmesan en fondue accompagné de pâtes frites.
- Frites parmigiana** 9 \$
Frites allumettes, juliennes de zucchini et d'oignon frites, parmesan, fines herbes.
- Piatto di salumi** 23 \$
Variété de charcuteries et accompagnements. Canard fumé + 4,50 \$
- Salade César** 10 \$
- Salade de kale al limone** 9 \$
Asiago, vinaigrette citronnée, bleuets séchés, pistaches.
- Soupe minestrone ou crème du jour** 7 \$
 Option sans gluten disponible * Sans croûtons



INSALATE

- Salade César** 15 \$
Crevettes (10) + 6 \$
Poitrine de poulet grillé + 8 \$
- Salade de canard confit et fromage de chèvre** 23 \$
Laitue romaine, oignon, concombre, vinaigrette citron.
- Salade de kale al limone** 17 \$
Asiago, vinaigrette citronnée, bleuets séchés, pistaches.
Crevettes (10) + 6 \$
Poitrine de poulet grillé + 8 \$
- Soupe-repas au poulet** 16 \$
Légumes, kale, Asiago.
 Option sans gluten disponible * Sans croûtons

SANDWICHES

- Polpette de veau e formaggio** 19 \$
Focaccia, fromage de chèvre, sauce napoletana, roquette, oignon mariné. Choix de frites parmigiana ou de salade César. 
- Poulet méditerranéen** 20 \$
Escalope, pesto, kale, poivron rouge rôti, échalote et olives kalamata. Choix de frites parmigiana ou de salade César.
- Saucisse italienne** 19 \$
Focaccia, fromage à pizza mozzarella, sauce napolitaine, échalote, roquette. Choix de frites parmigiana ou de salade César.



1 \$ est versé à la Fondation Véro & Louis pour chaque pizza Americana de la Maison vendue à prix régulier.
La Fondation Véro & Louis a pour mission d'offrir aux adultes de 21 ans et plus vivant avec un trouble du spectre de l'autisme une maison adaptée à leurs besoins.

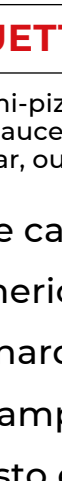


TABLE D'HÔTE + 12,50 \$

À l'achat d'un plat principal

PIZZE

- Americana de la Maison** 21 \$
Sauce tomate, basilic, pepperoni, champignons, poivrons, fromage à pizza mozzarella. Bacon et oignon + 2,50 \$
- Alle carni** 22 \$
Sauce tomate, basilic, saucisse italienne, pepperoni, bacon, oignon, fromage à pizza mozzarella.
- Canard fumé** 22 \$
Miel, oignon vert et oignon rouge, fromage à pizza mozzarella. Fromage de chèvre + 2,50 \$
- Champignons et truffe** 20 \$
Sauce champignons à l'huile de truffe noire, champignons de Paris et portobellos, fromage à pizza mozzarella.
- Pesto et fromage de chèvre** 19 \$
Sauce tomate, basilic, oignon, olives noires, tomates, poivron rouge rôti, fromage de chèvre, fromage à pizza mozzarella.
- Primavera** 19 \$
Sauce tomate, basilic, roquette, oignon, zucchini, tomates, fromage à pizza mozzarella.
- Prosciutto et roquette** 23 \$
Sauce tomate, basilic, fromage à pizza mozzarella, huile d'olive. Fromage de chèvre ou gorgonzola + 2,50 \$
- Pomodoro e formaggio** 19 \$
Sauce tomate, basilic, fondant parmigiana, tomates, fromage à pizza mozzarella.
- Salsiccia e portobellos** 21 \$
Sauce tomate, basilic, saucisse italienne piquante, champignons portobellos, oignon, romarin, fromage à pizza mozzarella.

 Toutes les pizzas entières peuvent être servies avec une croûte sans gluten. + 3,50 \$
 Option végétane avec fauxmozzarella disponible. + 2,50 \$



DUETTO

- Demi-pizza accompagnée de spaghetti de Bologne ou sauce napoletana, ou linguine Alfredo, ou salade César, ou frites parmigiana.
- Alle carni** 22 \$
 - Americana de la Maison** 21 \$
 - Canard fumé** 22 \$
 - Champignons et truffe** 20 \$
 - Pesto et fromage de chèvre** 19 \$
 - Primavera** 19 \$
 - Prosciutto et roquette** 23 \$
 - Pomodoro e formaggio** 19 \$
 - Salsiccia e portobellos** 21 \$



TABLE D'HÔTE + 12,50 \$

À l'achat d'un plat principal

PASTA & RISOTTI

- Lasagne traditionnelle** 20 \$
Bandes de lasagne fraîches gratinées au four, sauce à la viande et tomate, fondant parmigiana. Boulettes (5) de veau du Québec + 6 \$
Saucisses italiennes + 3 \$
Champignons sautés + 3 \$
- EXCLUSIF**
Lasagne mille-feuilles tomates rôties, noix et shiitakes 20 \$
Pâtes fraîches, sauce pouragée, sauce tomates rôties, noix et shiitakes, roquette et fromage Asiago. Fauxmozzarella + 2,50 \$
- EXCLUSIF**
Lasagne mille-feuilles aux crevettes 25 \$
Pâtes fraîches et sauce crémeuse au fromage sur nid de sauce napoletana, chaleureusement garnies de sauce rosée, crevettes, roquette et fromage Asiago. Champignons sautés + 3 \$
- Linguine Alfredo** 19 \$
Crème, parmesan, fromage Asiago, oignon vert. Boulettes (5) de veau du Québec + 6 \$
Poitrine de poulet grillé + 8 \$
- Linguine aux crevettes** 25 \$
Poivrons rouges rôtis, sauce napoletana, tomates, olives noires, ail, oignon vert.
- Linguine aux fruits de mer** 28,50 \$
Crevettes, moules, pétoncles, oignon vert, sauce napoletana, crème, parmesan, vin.
- Carbonara** 22 \$
Pâtes Mafalda, crème, parmesan, bacon, oignon vert, jaune d'œuf.
- Morue en croûte à l'italienne** 24 \$
Servie sur linguine au pesto de tomates séchées, tomates, oignon vert, basilic, vin, sauce napoletana, ou sur une salade César.
- Penne calabrese piccante** 22 \$
Saucisse italienne piquante, oignon, olives noires, sauce arrabiata.
- Penne primavera** 19 \$
Zucchini, olives noires, oignon, tomates, roquette, kale, oignon vert, sauce napoletana, pesto, vin.
- Penne sautées au prosciutto et roquette** 24 \$
Oignon vert, tomates, vin, fromage de chèvre ou gorgonzola.
- Penne au canard confit** 26 \$
Zucchini, oignon vert, fromage de chèvre, poivrons rouges rôtis.
- Ravioli salsa rosa** 22 \$
Raviolis aux fromages, crème, parmesan, tomates et basilic.
- Risotto crevettes et roquette** 25 \$
Vin blanc, crevettes, basilic, ail.
- Risotto légumes et fromage de chèvre** 23 \$
Vin blanc, pesto, zucchini, kale, poivron rouge rôti, tomates cerises, oignon vert.
- Spaghetti de Bologne** 19 \$
Sauce à la viande et tomate.
- Spaghetti tomates rôties, noix et shiitakes** 19 \$
 Option penne sans gluten + 3 \$
 Plat végétan

SUPPLEMENTI

- Boulettes (5) de veau du Québec** + 6 \$
- Champignons sautés** + 3 \$
- Crevettes (10)** + 6 \$
- Extra gratin** + 4 \$
- Poitrine de poulet grillé** + 8 \$
- Demi-saucisse italienne** + 3 \$
- Saumon grillé** + 9 \$

TABLE D'HÔTE + 12,50 \$

À l'achat d'un plat principal

CARNI E PESCI

- Festin pour deux** 62,50 \$
Steak (9 oz) Certified Angus Beef® au sel de mer de Sicile, saucisses italiennes piquantes, crevettes à l'ail, légumes grillés, frites parmigiana.
- Poulet rosmarino** 25 \$
Sauce à l'ail rôti, légumes grillés, choix de frites parmigiana ou de linguines napoletana.
- Salmonella alla griglia** 30 \$
Steak au sel de mer de Sicile (9 oz) 38 \$
Certified Angus Beef® sur roquette, accompagné de frites parmigiana et de légumes grillés.
- Veau de grain di parma** 35 \$
Escalopes, sauce à l'ail rôti, prosciutto, champignons, oignon vert, légumes grillés et choix de frites parmigiana ou de linguine napoletana.
- Veau de grain champignons et truffe** 35 \$
Escalopes, sauce truffe, vin blanc, champignons de Paris et portobellos, oignon vert, légumes grillés, choix de frites parmigiana ou de linguine napoletana.

 Un choix sans gluten ?
Pour accompagner ces grillades, en plus des légumes grillés, remplacez les frites ou les linguine par la salade César (sans croûtons), ou kale al limone, ou les légumes déglacés au vinaigre balsamique.

 Sans allergènes (Plats et prix disponibles sur demande)
Pour les personnes souffrant d'allergies au soja, sulfites, noix, œufs, arachides, lait, moutarde, poissons, fruits de mer et sésame. Ne contient ni gluten ni blé. Produit chauffé au micro-ondes dans un contenant scellé. Les produits sont préparés dans une usine spécialisée dans la fabrication sans allergènes. Pacini met également tout en œuvre afin de réduire au maximum les risques de contamination croisée. Cependant, malgré toutes les précautions, le risque zéro n'existe pas. Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident lié à la consommation d'un de ces produits.

Le menu et les prix sont sujets à changement sans préavis.

L'AMOUR DE LA TABLE ET DES GENS AUTOUR