

À LA CARTE

ANTIPASTI

FRUTTI DI MARE MISTO (2/6 pers)

190/380

Oysters, jumbo shrimp, Alaskan king crab legs and claws, whole lobster

Huîtres, crevettes géante, pinces de crabe, pattes de crabe d'Alaska, homard entier

ZAMPE DI GRANCHIO REALE DELL'ALASKA

230/lb

Alaskan king crab legs poached in butter, chardonnay

Pattes de crabe royal d'Alaska pochées au beurre, vin chardonnay

CARPACCIO DI MANZO

30

Beef carpaccio "Emiliano", extra virgin olive oil, parmigiano-reggiano, fresh lemon juice, black truffle mayonnaise

Carpaccio de boeuf "Emiliano", huile d'olive extra vierge, parmigiano-reggiano, jus de citron frais, mayonnaise à la truffe noire

BURRATA

29

Imported burrata, multicoloured heirloom tomatoes, hazelnut pesto

Burrata importé, tomates anciennes multicolores, pesto de noisette

TARTARE DI SALMONE

29

Ora King salmon tartar, "Cara Cara" navel oranges, toasted pine nuts, lime infused yogourt

Tartare de saumon Ora King, oranges navel "Cara Cara", noix de pin grillées, yogourt infusé à la lime

TARTARE DI TONNO

34

Tune Tartare, marinated cucumbers, avocado, ponzu vinaigrette, toasted sesame seeds

Tartare de thon, concombres marinés, avocat, vinaigrette ponzu, graines de sésame

GAMBERI COCKTAIL

45

Jumbo shrimp U6/8 "Da Vinci Way" cocktail style (3)

Crevettes géante façon Da Vinci en Cocktail (3)

À LA CARTE

POLPO ALLA GRIGLIA

34

Grilled tunisian octopus with chick pea salad and micro coriander caramelized lime

Pieuvre tunisien grillé avec salade de pois chiches et micro coriandre citron vert caramélisé

OYSTERS (DOZEN)

68

Fresh oysters

Huîtres fraîches

COSTOLETTE DI AGNELLO

15/ea

Grilled lamb chops, salmoroglio sauce "Calabrese"

Côtelettes d'agneau grillées, sauce salmoriglio calabrese

ANTIPASTO DA VINCI

38

House Special Antipasto "Caldo & Freddo"

House Special Antipasto "Caldo & Freddo"

GAMBERI

45

Jumbo shrimp U6/8 grilled (3)

Crevettes géante façon Da Vinci grillées (3)

INSALTE

INSALATA DI BARBABIETOLA

18

Yellow beet salad, goat cheese, walnuts, pickled red onions

Salade de betteraves jaunes, fromage de chèvre, noix grillées, oignons rouges marinés

INSALATA CESARE

24

Da Vinci caesar, romaine lettuce, crispy "Parma" prosciutto, baked garlic croutons, parmigiana reggiano, house dressing

Salade César Da Vinci, laitue romaine, prosciutto de parme croquante, croutons à l'ail cuit au four, parmigiano reggiano, vinaigrette maison

INDIVIA RADICCHIO MELA E PERA, VINAIGRETTE AGLI AGRUMI

22

Endive Radicchio apple and pear, citrus vinaigrette

Endive Radicchio pomme et poire, vinaigrette aux agrumes

À LA CARTE

PASTA E RIOSTTI

CAVATELLI CON RAGÙ DI AGNELLO 39

Home-made cavatelli, braised lamb shoulder ragu, extra virgin olive oil infused with fine herbs, asiago cheese

Cavatelli maison, ragoût d'agneau braisée, huile d'olive extra vierge infusée aux fines herbes, fromage asiago,

RIGATONI CON RAGÙ DI VITELLO 39

Rigatoni with homemade veal ragu, pepperoncino oil

Rigatoni au ragoût de veau, huile de pepperoncino

GNOCCHI DI RICOTTA 41

"Gnocchi" ricotta dumplings, San Marzano tomatoes, fresh basil

Dumplings "gnocchis" au ricotta, tomates San Marsano, basilic frais

RAVIOLI AI PORCINI, SALSA DI TARTUFO NERO, SALVIA ET PARMIGIANO REGGIANO 43

Ravioli with stuffed with porcini , black truffle sauce, sage and parmigiano

Ravioli au cèpes, sauce truffe noire, sauge et parmigiano

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 72

Seafood linguine, 1/2 Canadian lobster, 1 shrimp, 1 scallop, clams, simmered in a spiced tomato sauce

Linguine aux fruits de mer, 1/2 homard canadien, 1 crevette, 1 pétoncle, palourdes, sauce aux tomates épicée

RAVIOLI DI GRANCHIO REALE DELL'ALASKA FATTI A MANO 58

Hand-crafted Alaskan king crab ravioli served with a chive butter sauce infused with saffron

Ravioles artisanales de crabe royal d'Alaska servies avec une sauce au beurre de ciboulette infusée de safran

À LA CARTE

RISOTTO CON ARAGOSTA E GAMBERI

Lobster meat, shrimps, asparagus, shellfish broth, crisped spinach leaves

64

Chair de homard, crevettes, asperges, bouillon de fruits de mer, feuilles d'épinard croquants

RISOTTO AI FUNGHI MISTI

Wild mushroom

Risotto aux champignons sauvages

44

NOS VIANDES

OSSO BUCO

Braised veal shank, parmigiano reggiano risotto, sautéed broccoli rabe

64

Jarret de veau braisé risotto au parmigiano reggiano, brocolis rabe poêlés

COSTOLETTA DI VITELLO

Milk fed veal chop, crispy shallots, natural juices

74

Côtelette de veau de lais et son propre jus, échalotes croustillantes

SELLA DI AGNELLO IN CROSTA

Roasted full rack of lamb, mustard crust, aromatic herbs, fresh garlic, white wine and rosemary sauce

69

Carré d'agneau rôti, croûte de moutarde, herbes aromatiques, ail frais, sauce au vin blanc et romarin

FILET MIGNON

8oz 71
10oz 88

NEW YORK CUT

10oz 58
12oz 68

À LA CARTE

NOS COUPES DE SPÉCIALITÉS

TOMAHAWK

Good for 2 to 4
Pour 2 à 4

195

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Porterhouse steak for 2
Steak Porterhouse pour 2

155

BISTECCA DI MANZO ARGENTINO DISOSSATO ALLA BRACE

Argentinian boneless ribeye charbroiled
Faux-filet argentin désossé grillé

10oz 65

12oz 78

14oz 90

HOKKAIDO WAGYU | A5 WAGYU BONELESS RIBEYE 250g

270

TERRE E MER

BRANZINO

Sea bass
Loup de mer

60

SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO ORA KING

Baked Ora King salmon in a pistachio crust, saffron, chive
and Prosecco

45

Saumon Ora King cuit au four en croûte de pistaches, sauce
au safran, à la ciboulette et au Prosecco

ARAGOSTA

Canadian lobster
Homard canadien

m/p



R I S T O R A N T E
D A V I N C I [®]

RISTORANTE DA VINCI | 1180 RUE BISHOP
DAVINCI.CA