

À LA CARTE

ANTIPASTI

FRUTTI DI MARE MISTO (2 pers)

210

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

240/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 importée, tomates multicolores, pesto de noisettes

TARTARE DI SALMONE

31

Ora King salmon tartare, "Cara Cara" navel oranges, Red onions, cucumber marinated

Tartare de saumon Ora King, oranges navel "Cara Cara", oignons rouge, concombre mariné

TARTARE DI TONNO

38

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

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

GAMBERI COCKTAIL

48

Jumbo shrimp "Da Vinci Way" cocktail style (3)

Crevettes géante façon Da Vinci en Cocktail (3)

À LA CARTE

POLPO ALLA GRIGLIA

36

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)

69

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

42

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

26

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, parmigianno reggiano, vinaigrette maison

INDIVIA RADICCHIO MELA E PERA, VINAIGRETTE AGLI AGRUMI

23

Endive Radicchio apple and pear, citrus vinagrette

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 42

"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 44

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 76

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 69

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

69

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

RISOTTO AI FUNGHI MISTI

Risotto With Mix Mushrooms
Risotto Aux Champignons Mixés

46

NOS VIANDES

OSSO BUCO

Braised veal shank, parmigiano reggiano risotto, sautéed broccoli rabe

65

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

COSTOLETTA DI VITELLO

Milk fed veal chop, crispy shallots, natural juices

76

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

72

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

FILET MIGNON

8oz 72

10oz 90

NEW YORK CUT

10oz 61

12oz 73

À LA CARTE

NOS COUPES DE SPÉCIALITÉS

TOMAHAWK

205

Good for 2 to 4
Pour 2 à 4

BISTECCA ALLA FIORENTINA

155

Porterhouse steak for 2
Steak Porterhouse pour 2

BISTECCA DI MANZO ARGENTINO DISOSSATO ALLA BRACE

10oz 69

12oz 83

14oz 96

Argentinian boneless ribeye charbroiled
Faux-filet argentin désossé grillé

HOKKAIDO WAGYU | A5 WAGYU BONELESS RIBEYE 250g

295

TERRE E MER

BRANZINO

62

Sea bass
Loup de mer

SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO ORA KING

47

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

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

ARAGOSTA

m/p

Canadian lobster
Homard canadien



R I S T O R A N T E
D A V I N C I [®]

R I S T O R A N T E D A V I N C I | 1180 R U E B I S H O P
D A V I N C I . C A