

À LA CARTE

ANTIPASTI

FRUTTI DI MARE MISTO (2 pers)

210

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

Huîtres, crevettes géantes, pinces et pattes de crabe de l'Alaska, homard entier

ZAMPE DI GRANCHIO DELL'ALASKA

240/lb

Alaskan king crab legs poached in butter and chardonnay

Pattes de crabe royal de l'Alaska pochées au beurre et vin chardonnay

CARPACCIO DI MANZO

30

Beef carpaccio, extra virgin olive oil, parmigiano reggiano, arugula, black truffle mayonnaise, lemon

Carpaccio de boeuf, huile d'olive extra vierge, parmigiano reggiano, roquette, mayonnaise à la truffe noire, citron

BURRATA

29

Imported burrata, multicoloured heirloom tomatoes, basil pesto, hazelnuts, balsamic reduction

Burrata importée, tomates cerises multicolores, pesto basilic, noisette, réduction balsamique

TARTARE DI SALMONE

31

Ora King salmon tartare, navel oranges supremes, pickled onions, marinated cucumber, spicy ginger yogurt

Tartare de saumon Ora King, suprêmes d'oranges, oignons et concombres marinés, yogourt épicé au gingembre

TARTARE DI TONNO

38

Tuna tartare, marinated cucumbers, avocado, ponzu vinaigrette, toasted sesame seeds, cilantro

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

GAMBERI COCKTAIL

48

Jumbo shrimps "Da Vinci Way" cocktail sauce (3)

Crevettes géantes "style Da Vinci", sauce cocktail (3)

À LA CARTE

POLPO ALLA GRIGLIA

36

Grilled tunisian octopus with cannellini puree, romesco sauce and Taggiasca olives

Pieuvre tunisienne grillée avec purée de fèves cannellini, sauce romesco et olives Taggiasca

OYSTERS (DOZEN)

59

Fresh oysters, mignonette

Huîtres fraîches, mignonette

COSTOLETTE DI AGNELLO

15/ea

Grilled lamb chops, Sicilian salmoroglio sauce

Côtelettes d'agneau grillées, sauce sicilienne salmoriglio

ANTIPASTO DA VINCI

42

House Special Antipasto "Caldo & Freddo"

Spécialité maison Antipasto "Caldo & Freddo"

GAMBERI

45

Jumbo shrimp grilled (3)

Crevettes géantes grillées (3)

INSALATE

INSALATA DI BARBABIETOLA

21

Multicolored beets, arugula, goat cheese, candied walnuts,

Betteraves multicolores, roquette, fromage de chèvre, noix de Grenoble confites

INSALATA CESARE

24

Romaine lettuce, Caesar dressing, crispy prosciutto, baked garlic croutons, parmigiano reggiano

Laitue romaine, vinaigrette César, prosciutto croustillant, croutons à l'ail cuits au four, parmigiano reggiano

INDIVIA, RADICCHIO, MELA E PERA

23

Endive and radicchio salad, apple, pear, citrus vinaigrette

Salade d'endives et radicchio, pomme, poire, vinaigrette aux agrumes

À LA CARTE

PASTA

RAGÙ DI AGNELLO 39

Cavatelli, braised lamb ragout, asiago cheese
Cavatelli, ragoût d'agneau braisé, fromage asiago

RAGÙ DI VITELLO BOLOGNESE 39

Mezze rigatoni, homemade veal ragout, parmigiano reggiano
Mezze rigatoni, ragoût de veau, parmigiano reggiano

GNOCCHI DI RICOTTA 42

Ricotta gnocchi, San Marzano tomato sauce, fresh basil
Gnocchi à la ricotta, sauce de tomates San Marzano, basilic frais

PANZEROTTI DI PORCINI E FUNGHI MISTI 44

Porcini ravioli, wild mushroom sauce, black truffle and asiago cheese
Ravioli au cèpes, sauce aux champignons sauvages, truffe noire et fromage asiago

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 76

Seafood spaghetti, Canadian lobster, shrimp, scallop and clams, simmered in a spicy tomato sauce
Spaghetti fruits de mer, homard canadien, crevette, pétoncle et palourdes dans une sauce tomate relevée

RAVIOLI DI GRANCHIO DELL'ALASKA 69

Hand-crafted Alaskan king crab and lobster ravioli, crab claws, saffron cream, fresh chives
Ravioli artisanales à l'homard et au crabe royal de l'Alaska, pattes de crabe, crème de safran, ciboulette

À LA CARTE

RISOTTI

RISOTTO DI ARAGOSTA E GAMBERI

69

Seafood risotto, lobster, shrimps, spinach, bisque

Risotto aux fruits de mer, homard, crevettes, épinards, bisque

RISOTTO AI FUNGHI MISTI

46

Risotto with porcini, wild mushrooms and black truffle, parmigiano shavings

Risotto aux champignons sauvages, porcini, truffe noire, copeaux de parmesan

SECONDI DI CARNE

OSSO BUCO DA VINCI

65

Braised veal shank, saffron risotto, gremolata

Jarret de veau braisé, risotto au safran, gremolata

COSTOLETTA DI VITELLO

76

Milk fed veal chop, crispy shallots, natural juices

Côtelette de veau de lait, au jus, échalotes croustillantes

SELLA DI AGNELLO IN CROSTA

72

Roasted rack of lamb, aromatic herb crust, homemade demi-glace sauce

Carré d'agneau rôti, herbes aromatiques en croûte, sauce demi-glace maison

FILET MIGNON

8oz 72

10oz 90

NEW YORK CUT

10oz 61

12oz 73

À LA CARTE

SPECIALITA DI CARNE

TOMAHAWK

For 2 to 4
Pour 2 à 4

205

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Porterhouse steak for 2
Steak Porterhouse pour 2

155

BISTECCA DI MANZO ARGENTINA

Argentinian boneless ribeye charbroiled
Faux-filet argentin désossé grillé

83 12oz

HOKKAIDO WAGYU | A5 WAGYU BONELESS RIBEYE 250g

295

PESCE

BRANZINO

Mediterranean Sea bass
Loup de mer méditerranéenne

62

SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO ORA KING

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

47

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



RISTORANTE
DA VINCI®

RISTORANTE DA VINCI | 1180 RUE BISHOP
DAVINCI.CA