

Menus de Groupe

OPTION 1

Veillez sélectionner / please select

2 x antipasto 1 x intermezzo 2 x primi piatti 1 x vegetarian 1 x dolci

ANTIPASTI

Veillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

- Ortaggi alla brace con pistacchio e formaggio caprino, riduzione di vino rosso**
Légumes grillés, pistaches rôties, fromage de chèvre et réduction de vin rouge
Grilled seasonal vegetables, crumbled pistachio, goat cheese and red wine reduction
- Tonno in crosta di spezie, insalatina di finocchio e aranci, condimenti ai agrumi**
Thon en croute d'épice cajun, salade d'oranges et fenouil, vinaigrette aux agrumes
Tuna loin crusted in cajun spice, orange and fennel salad, citrus vinaigrette
- Carpaccio di manzo « all'emiliana »**
Tranches minces de filet de boeuf Angus crues
d'huile d'olive, de copeaux de fromage Parmigiano Reggiano et chiffonade de roquette
Thin slices of Angus beef tenderloin seasoned with lemon juice, olive oil,
Parmigiano Reggiano cheese and shredded arugula
- Burrata con pomodoro fresco, avocado, olio infuso al basilico**
Burrata avec tomates de vigne, avocat et huile infusée au basilic
Burrata with vine riped tomato, avocado, basil infused oil

INTERMEZZO

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- Troffi Pomodoro & Basilico**
Troffi Tomate & Basilic
Troffi Pasta Tomato & Basil
- Rigatoni con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano**
Rigatoni, Champignons pleurottes, truffe noire, flocons de parmesan Reggiano
Rigatoni, king oysters mushroom, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings
- Mezzi Rigatoni con gamberetti, acciughe, rucola**
Pâtes Rigatoni avec crevettes et anchois légèrement épicés
Rigatoni pasta with shrimps, anchovy, arugula
- Risotto al zafferano piselli, spinaci, asparagi e crema di Parmigiano**
Risotto au safran petits pois, épinards, asperges et crème de parmesan
Saffran risotto with green peas, spinach, asparagus and Parmigiano cream
- Orecchiette, ragu di salsiccia e rapini**
Orecchiette, ragoût de saucisses et rapini
Orecchiette sausage ragu, rapini

Menus de Groupe

(OPTION 1 continuation/continued..)

PIATTI PRINCIPALI

Veillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

- Salmone in crosta di funghi misti , purè di patate gialle e verdura di stagione**
Saumon en croute de champignons , purée de pommes de terre et légumes
Salmon in a mushroom crust, Mashed potato, seasonal vegetables
- Pesce Bianco Del Mercato**
Poisson Blanc Du Jour
White Fish Of The Day
- Bistecca di Manzo New York Cut**
Faux-filet (sans os) (spécialité de la maison)
Angus Beef NewYork Cut
- Petto di pollo di grano, pomodori secchi, olive calabrese**
Suprême de volaille (de grain), tomates séchées, olives à la Calabrese
Grain fed chicken supreme, sun-dried tomatoes, Calabrese olives

Veillez sélectionner 1 option végétarienne / Please select 1 vegetarian option

- Risotto con funghi misti, tartufo nero**
Risotto de champignons sauvages et truffes noires
Risotto with wild mushrooms, black truffle
- Mezzi Rigatoni, melanzane e crema di mascarpone**
Pâtes Rigatoni avec Aubergines et crème de mascarpone
Rigatoni pasta with eggplant, Mascarpone cream

DOLCI

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- Duo Da Vinci (mini cannoli & crème brûlée)**
- Sorbetto di mango, biscotto alla nutella**
Sorbet de mangue, biscuit au nutella / Mango sorbet with nutella biscuit
- Frutti di bosco, zabaione di Frangelico**
Fruits des champs, sabayon au Frangelico / Fresh berries, Frangelico sabayon
- Crème brûlée**

Menus de Groupe

OPTION 2

* Ajoutez les 4 canapés Classique* Da Vinci avant votre repas (5,00 \$ / par personne)
(*Bruschetta, olives, saucisson cacciatore sec, cubes de parmesan Reggiano)

Veillez sélectionner / please select

2 x antipasto 1 x intermezzo 2 x primi piatti 1 x vegetarian 1 x dolci

ANTIPASTI

Veillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

- Polpo alla brace con insalatina di ceci, micro coriandolo**
Pieuvre grillée, salade de pois chiches, micro coriandre
Grilled octopus with chick pea medley, micro coriander
- Burrata con, peperoni arrostiti, crostini , erbette**
Burrata avec poivrons grillées, crostini aux fines herbes
Burrata, roasted peppers, herbed crostini
- Capesante con fagioli cannellini, passata san marsano, prosciutto di Parma croccante**
Pétoncle poêlé sur un lit de haricots blancs , coulis de tomates , prosciutto de Parme croquant
Seared canadian scallop, Cannellini beans, San Marzano coulis and crispy Parma prosciutto
- Carciofi, funghi prataioli alla griglia, rucola, padano e balsamico invecchiato**
Artichauts grillés, champignons pleurottes, padano et balsamique vieilli
Grilled artichokes, oyster mushrooms, padano and aged balsamic

INTERMEZZO

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- Troffi con ragu di vitello, formaggio Asiago**
Troffi de ragoût de veau, fromage Asiago
Troffi Pasta with veal ragu, Asiago cheese
- Gnocchi con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano**
Gnocchi, Champignons pleurottes, truffe noire, flocons de parmesan Reggiano
Gnocchi, king oysters mushroom, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings
- Ravioli con manzo brasato, sughetto di vitello, rucola, scaglie di parmigiano**
Ravioli avec boeuf braisé, jus de veau, roquette et flocons de parmesan
Ravioli with braised beef, veal juice, baby arugula, parmigiano shavings
- Risotto al piselli, Ragu d'agnello**
Risotto aux petits pois verts et ragu d'agneau
Risotto with green peas and lamb ragu
- Risotto al mozzarella di Bufala e basilico con granchio**
Risotto de mozzarella di Bufala, basilic et chair de crabe
Risotto with mozzarella di Bufala, basil and crab meat

Menus de Groupe

(OPTION 2 continuation/continued..)

PIATTI PRINCIPALI

Veillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

- Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino bianco, capperi**
Poisson blanc du jour, citrons, câpres, vin blanc White fish of the day, lemon, white wine capers
- Filetto di manzo Angus, tartufo nero**
Filet de boeuf Angus, truffe noire Angus
beef tenderloin, black truffle
- Sella di agnello arrostita in crosta di senape ed erbe**
Carré d'agneau rôti avec une croûte à la moutarde et aux fines herbes dans son propre jus
Roasted rack of lamb with a mustard crust, and aromatic herbs, own juices
- Filetto di vitello al forno, salsa di funghi trifolati**
Filet de veau cuit au four, sauce champignons
Oven baked veal tenderloin, mushroom sauce

Veillez sélectionner 1 option végétarienne / Please select 1 vegetarian option

- Ravioli ai Porcini, Salsa di tartufo nero, salvia et parmigiano Reggiano**
Ravioli au cèpes, sauce truffe noire, sauge et parmigiano Porcini filled ravioli with black truffle, sage, and parmigiano Reggiano
- Risotto con melanzane, spinaci e Pecorino**
Risotto avec aubergines, épinards et fromage Pecorino
Risotto with eggplant, spinach and Pecorino cheese

DOLCI

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- Tiramisu Da Vinci**
- Duo Da Vinci** (mini cannoli & crème brûlée)
- Cheesecake Da Vinci**
Gâteau au fromage Maison
- Sformatino di cioccolato Con Frutti di bosco**
Fondant au chocolat et Fruits des champs
Baked chocolate mousse served with Fresh Berries

Menus de Groupe

OPTION 3

ANTIPASTI

Antipasto caldo e freddo Da Vinci

Une sélection parmi toutes nos entrées chaudes et froides les plus populaires
A sampler's plate of Da Vinci's most popular hot and cold appetizers

INTERMEZZO

Gnocchi con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano

Gnocchi maison, champignons pleurottes, truffe noire, flocons de parmesan Reggiano
Homemade gnocchi, king oysters mushroom, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings

PIATTI PRINCIPALI

Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino bianco, capperi

Poisson blanc du jour, citrons, câpres, vin blanc White fish of the day, lemon, white wine capers

ou/or

Filetto di manzo Angus

Filet de boeuf Angus Sauce Vin Rouge Angus beef
tenderloin Red Wine Reduction sauce

Ou/or

Osso Bucco Milanese

Osso Bucco Servi Avec Risotto au Safran
Osso Bucco Served with Safron Risotto

DOLCI

Tortino al cioccolato con cuore fondente, gelato al torroncino

Fondant au chocolat accompagné de crème glacée au nougat
Chocolate lava cake, nougat ice cream

Menus de Groupe

OPTION 4

ANTIPASTI

Vassoi di Proscitto di parma e formaggio Manchego

Plateaux de Proscitto di parma et fromage Manchego

Platters of Proscitto di parma and manchego cheese

Vassoi di burrata

Plateaux de burrata

Platters of burrata

Vassoi di calamari fritti, gamberoni alla brace, costolette di agnello alla scottadito

Plateaux de calmars frits, crevettes grillées et côtes d'agneaux aux fines herbes Platters of fried calamari, grilled jumbo shrimp, seasoned lamd chops

INTERMEZZO

Risotto vialone nano ai funghi porcini

Risotto vialone nano aux champignons cèpes

Risotto vialone nano with porcini mushrooms

PIATTO PRINCIPALE

Filetto di manzo Angus, riduzione al vinaio

Filet mignon Angus et réduction de vin rouge

Angus Beef Tenderloin, red wine reduction

DOLCI

Piatto di formaggi regionali e noci

Assiette de fromages régionaux

Assorted regional cheese

CANAPÉS DA VINCI

Hors d'Oeuvres

Prosciutto di Parma roulés servis avec grissini et roquette
Rolled Prosciutto di Parma with grissini and arugula

Prosciutto pata negra

Da Vinci Canapé
Bruschetta, olives, saucisson cacciatore sec, cubes de parmesan Reggiano

Bruschetta avec mozzarella di Bufala
Bruschetta with mozzarella di Bufala

Macaroni au fromage avec homard
Mac & cheese with lobster

Variété d'arancinis Mini
Variety of arancini

Mini sandwich au boeuf Kobe
Kobe beef sliders

Sandwich au homard
Lobster sliders

Tartare de saumon
Salmon tartar

Tartare de thon
Tuna Tartare

CANAPÉS DA VINCI

Hors d'Oeuvres

Beignets de crabe
Crab cakes

Crevettes tempura
Shrimp Tempura

Crevettes Géantes de Madagascar U6-8, miel, moutarde et sauce limoncello
Jumbo Madagascar shrimps U6-8, honey, mustard, limoncello sauce

Côtelettes d'agneau grillées, huile d'olive infuse a l'ail et romarin
Grilled lamb chops, garlic and rosemary infused olive oil

Huîtres canadiennes avec sauce mignonette
Lucky line canadian oysters with a mignonette sauce

Huîtres Rockefeller
Oysters Rockefeller

Pattes de crabe de l'Alaska, ail, vin blanc et ciboulette
Alaskan king crab legs, garlic, white wine and chives

Poulet style général Tao avec graines de sésames noires et blanches
General Tao style chicken with black and white sesame seeds