



Menus de Groupe

OPTION 1

* Ajoutez les 4 canapés Classique* Da Vinci avant votre repas (6,00 \$ / 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

- ☐ **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 croûte d'épice cajun, salade d'oranges et fenouil, vinaigrette aux agrumes
Tuna loin crusted in cajun spice, orange and fennel salad, citrus vinaigrette
- ☐ **Sottili fette di bresaola condite con limone e olio d'oliva extra vergine.**
Fines tranches de bresaola, arrosées de citron et d'huile d'olive extra-vierge.
Thinly sliced air-dried beef, drizzled with lemon and extra-virgin olive oil.
- ☐ **Burrata con pomodoro fresco, avocado, olio infuso al basilico**
Burrata avec tomates de vigne, avocat et huile infusée au basilic
Burrata with vine ripened tomato, avocado, basil infused oil

INTERMEZZO

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh 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
- ☐ **Ravioli di zucca fatti in casa con burro nocciola, foglie di salvia croccante e polvere di pistacchio**
Homemade butternut squash ravioli with brown butter, crispy sage, and pistachio dust
Raviolis à la courge musquée, beurre noisette, sauge croustillante et poudre de pistache
- ☐ **Risotto al zafferano piselli, spinaci, asparagi e crema di Parmigiano**
Risotto au safran petits pois, épinards, asperges et crème de parmesan
Saffron risotto with green peas, spinach, asparagus and Parmigiano cream

Menus de Groupe

(OPTION 1 continuation/continued..)

PIATTI PRINCIPALI *All mains are served with vegetables*
Tous les plats principaux sont servis avec des légumes

Veillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

-
- ☐ **Salmone in crosta di funghi misti , purè di patate gialle**
Saumon en croute de champignons , purée de pommes de terre
Salmon in a mushroom crust, Mashed potato
 - ☐ **Pesce Bianco Del Mercato**
Poisson Blanc Du Jour
White Fish Of The Day
 - ☐ **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
 - ☐ **Bavetta di manzo al pepe verde con patatine dorate**
Bavette de bœuf au poivre vert servie avec pommes de terre
Angus flank steak in green peppercorn sauce with Mashed potato

Veillez sélectionner 1 option végétarienne / Please select 1 vegetarian option

- ☐ **Cavatelli al pesto di basilico, Parmigiano Reggiano e pinoli tostati**
Cavatelli pasta tossed in basil pesto, Parmigiano Reggiano, and toasted pine nuts
Cavatelli au pesto de basilic, parmesan Reggiano et pignons grillés
- ☐ **Mezzi Rigatoni, melanzane e crema di mascarpone**
Pâtes Rigatoni avec Aubergines et crème de mascarpone
Rigatoni pasta with eggplant, Mascarpone cream
- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh basil
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais

DOLCI

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

-
- ☐ **Duo Da Vinci**
(mini cannoli & crème brûlée)
 - ☐ **Sorbetto di mango, biscotto pavesini**
Sorbet de mangue, biscuit pavesini
Mango sorbet with pavesini italien cookie
 - ☐ **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 (6,00 \$ / par personne)
(*Bruschetta, olives, saucisson cacciatore sec, cubes de parmesan Reggiano)

Veuillez sélectionner / please select

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

ANTIPASTI

Veuillez 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, pepperoni arrostiti, crostini , erbette**
Burrata avec poivrons grillées, crostini aux fines herbes
Burrata, roasted peppers, herbed crostini
- ☐ **Carpaccio di manzo « all'emiliana »**
Tranches minces de filet de boeuf Angus crues d'huile d'olive, de copeaux de fromage Parmigiano Reggiano
Thin slices of Angus beef tenderloin seasoned with lemon juice, olive oil, Parmigiano Reggiano cheese
- ☐ **Carciofi, funghi prataioli , rucola, e balsamico invecchiato**
Artichauts, champignons pleurottes, et balsamique vieilli
Artichokes, oyster mushrooms, and aged balsamic

INTERMEZZO

Veuillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- ☐ **Cavatelli freschi al ragù di vitello con Parmigiano Reggiano**
Fresh cavatelli pasta with slow-braised veal ragù and Parmigiano Reggiano
Cavatelli frais au ragù de veau mijoté et parmesan Reggiano
- ☐ **Ravioli di zucca fatti in casa con burro nocciola, foglie di salvia croccante e polvere di pistacchio**
Homemade butternut squash ravioli with brown butter, crispy sage and pistachio dust
Raviolis à la courge musquée, beurre noisette, sauge croustillante et poudre de pistache
- ☐ **Risotto al Piselli e Ragù d'Agnello**
Risotto aux petits pois verts et ragù d'agneau braisé
Risotto with green peas and braised lamb ragù
- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh basil
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais
- ☐ **Teglia di melanzane al forno con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico fresco**
Baked eggplant layered with San Marzano tomato, buffalo mozzarella, and fresh basil
Gratin d'aubergines au coulis de tomates San Marzano, mozzarella di bufala et basilic frais

Menus de Groupe

(OPTION 2 continuation/continued..)

PIATTI PRINCIPALI *All mains are served with vegetables*
Tous les plats principaux sont servis avec des légumes
Veuillez 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
- ☐ **Bistecca di Manzo New York Cut**
Faux-filet (sans os) (spécialité de la maison)
Angus Beef New York Cut
- ☐ **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 scottato al pepe verde, con salsa al brandy e patate**
Pan-seared veal tenderloin with green peppercorn brandy sauce and mash potatoe and veggies
Filet de veau poêlé sauce au poivre vert, pommes de terre et légumes

Veuillez 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
- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh basil
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais

DOLCI

Veuillez 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

ANTIPASTI

Une assiette individuelle raffinée composée d'une sélection de nos antipasti signatures :

- Côtelettes d'agneau grillée – marinée aux herbes, finition au jus de romarin
- Prosciutto di Parma – tranché finement, affiné 18 mois
- Burrata & Tomates anciennes – burrata crémeuse, basilic et huile d'olive extra-vierge
- Crevette cocktail – crevette pochée servie avec sauce cocktail aux agrumes
- Carpaccio de bœuf – bœuf Angus tranché finement, roquette, Parmigiano Reggiano, huile citronnée
- Tartare de thon (crudo) – thon de qualité sashimi, légèrement assaisonné de citrus, fleur de sel et huile d'olive

A refined individual tasting plate featuring a selection of Da Vinci's signature antipasti:

- Grilled Lamb Chop – herb-marinated and finished with a rosemary reduction
- Prosciutto di Parma – thinly sliced, aged 18 months
- Burrata & Heirloom Tomatoes – creamy burrata with basil and extra-virgin olive oil
- Shrimp Cocktail – poached shrimp with a citrus-infused cocktail sauce
- Beef Carpaccio – paper-thin Angus beef, arugula, Parmigiano Reggiano, lemon oil
- Tuna Crudo – sushi-grade tuna lightly dressed with citrus, sea salt, and olive oil

INTERMEZZO **Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option**

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

Ou/or

Teglia di melanzane al forno con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico fresco

Baked eggplant layered with San Marzano tomato, buffalo mozzarella, and fresh basil

Gratin d'aubergines au coulis de tomates San Marzano, mozzarella di bufala et basilic frais

PIATTI PRINCIPALI

All mains are served with vegetables

Tous les plats principaux sont servis avec des légumes

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 1855

Filet de boeuf Angus Sauce Vin Rouge

Angus beef tenderloin Red Wine Reduction sauce

Ou/or

Filetto di vitello scottato al pepe verde, con salsa al brandy e patate

Pan-seared veal tenderloin with green peppercorn brandy sauce and mash potatoe

Filet de veau poêlé au poivre vert, sauce au brandy et pommes de terre

Ou/or

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

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 FAMILY STYLE / Antipasti servis en style familial

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 **Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option**

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

Ou/or

Teglia di melanzane al forno con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico fresco

Baked eggplant layered with San Marzano tomato, buffalo mozzarella, and fresh basil

Gratin d'aubergines au coulis de tomates San Marzano, mozzarella di bufala et basilic frais

PIATTI PRINCIPALI

All mains are served with vegetables

Tous les plats principaux sont servis avec des légumes

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 1855

Filet de boeuf Angus Sauce Vin Rouge

Angus beef tenderloin Red Wine Reduction sauce

Ou/or

Filetto di vitello scottato al pepe verde, con salsa al brandy e patate

Pan-seared veal tenderloin with green peppercorn brandy sauce and mash potatoe

Filet de veau poêlé au poivre vert, sauce au brandy et pommes de terre

Ou/or

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

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

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