

ANTIPASTI

OYSTERS (12)	59
FRESH OYSTERS, MIGNONETTE HUÎTRES FRAÎCHES, MIGNONETTE	
CALAMARI FRITTI	28
CRISPY FRIED CALAMARI, PAIRED WITH SPICY AIOLI AND A SAN MARZANO TOMATO SAUCE CALMARS FRITS CROUSTILLANTS, ACCOMPAGNÉS D'UNE AIOLI ÉPICÉE ET D'UNE SAUCE TOMATE SAN MARZANO	
CRUDO DI TONNO	39
YELLOWFIN TUNA , CRÈME FRAÎCHE, CAPERS, PICKLED ONION, JALAPENO, FRESH DILL, CITRUS VINAIGRETTE TUNA CRU, CRÈME FRAÎCHE, CÂPRES, OIGNONS MARINÉS, JALAPEÑO, ANETH FRAIS, VINAIGRETTE AUX AGRUMES	
TARTARE DI SALMONE	38
ORA KING SALMON TARTARE WITH ORANGE SUPREMES, PICKLED ONIONS, AND CUCUMBER TARTARE DE SAUMON ORA KING AVEC SUPRÊMES D'ORANGE, OIGNONS MARINÉS ET CONCOMBRE	
ZAMPE DI GRANCHIO DELL'ALASKA	255
ALASKAN KING CRAB LEGS POACHED IN BUTTER PATTES DE CRABE ROYAL DE L'ALASKA POCHÉES AU BEURRE	
FRUTTI DI MARE MISTO (2 PERS)	255
ALASKAN CRAB LEGS, FULL LOBSTER TAIL & CLAWS, OYSTERS, JUMBO SHRIMPS, MIGNONETTE, COCKTAIL SAUCE, LEMON GARLIC AIOLI. PATTES DE CRABE D'ALASKA, QUEUE ENTIÈRE DE HOMARD AVEC PINCES, HUÎTRES FRAÎCHES, ET CREVETTES GÉANTES. MIGNONETTE COCKTAIL ET AÏOLI CITRONNÉ	

ANTIPASTI

POLPO ALLA GRIGLIA	36
GRILLED TUNISIAN OCTOPUS WITH CANNELLINI PUREE, ROMESCO SAUCE AND TAGGIASCA OLIVES	
PIEVRE TUNISIENNE GRILLÉE AVEC PURÉE DE FÈVES CANNELLINI, SAUCE ROMESCO ET OLIVES TAGGIASCA	
COSTOLETTE DI AGNELLO (3)	45
GRILLED LAMB CHOPS, SICILIAN SALMOROGGIO SAUCE(3)	
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, SAUCE SALMORIGLIO (3)	
ANTIPASTO DA VINCI	44
HOUSE SPECIAL ANTIPASTO "CALDO & FREDDO"	
SPÉCIALITÉ MAISON ANTIPASTO "CALDO & FREDDO"	
GAMBERI A LA GRIGLIA (3)	45
JUMBO SHRIMP GRILLED (3)	
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES (3)	

INSALATE

INSALATA DI BARBABIETOLA	23
MULTICOLORED BEETS, ARUGULA, GOAT CHEESE, CANDIED WALNUTS AND PECANS	
BETTERAVES MULTICOLORES, ROQUETTE, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX DE GRENOBLE CONFITES ET NOIX DE PÉCAN.	
INSALATA CESARE	24
CAESAR DRESSING, CRISPY PROSCIUTTO, BAKED GARLIC CROUTONS, PARMIGIANO REGGIANO	
VINAIGRETTE CÉSAR, PROSCIUTTO CROUSTILLANT, CROUTONS À L'AIL CUITS AU FOUR, PARMIGIANNI REGGIANO	
BURRATA	29
IMPORTED BURRATA, MULTICOLOURED HEIRLOOM TOMATOES, BASIL PESTO, HAZELNUTS CRUMBLE	
BURRATA IMPORTÉE, TOMATES CERISES MULTICOLORES, PESTO BASILIC, NOISETTE	

PASTA

- RAGÙ DI VITELLO BOLOGNESE** 39
- MEZZE RIGATONI SERVED WITH A RICH VEAL RAGÙ, FINISHED WITH PARMIGIANO REGGIANO
- MEZZE RIGATONI ACCOMPAGNÉS D'UN RAGÙ DE VEAU RICHE, RELEVÉ D'UNE GÉNÉREUSE TOUCHE DE PARMIGIANO REGGIANO
- RAVIOLI DI ZUCCA** 42
- HAND-CRAFTED BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI, BROWN BUTTER SAGE SAUCE, CRUMBLED PISTACHIO
- RAVIOLI ARTISANAUX À LA COURGE BUTTERNUT, SAUCE AU BEURRE NOISETTE ET SAUGE, PISTACHES ÉMIETTÉES
- GNOCCHI DI RICOTTA CON FUNGHI E GUANCIALE** 46
- WILD MUSHROOM AND GUANCIALE GNOCCHI — SOFT GNOCCHI SAUTÉED WITH WILD MUSHROOMS AND CRISPY GUANCIALE, FINISHED WITH A HINT OF PARMESAN.
- GNOCCHIS MOELLEUX SAUTÉS AVEC UN MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET DE GUANCIALE CROUSTILLANTE, RELEVÉS D'UNE TOUCHE DE PARMESAN.
- RAVIOLI ALL'ASTICE CON SALSA ALLO ZAFFERANO** 59
- 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
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** 77
- SEAFOOD SPAGHETTI CANADIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS, AND CLAMS, SIMMERED IN A RICH TOMATO BISQUE SAUCE
- SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER HOMARD CANADIEN, CREVETTES, PÉTONCLES ET PALOURDES, MIJOTÉS DANS UNE BISQUE DE TOMATE ONCTUEUSE

RISOTTI

RISOTTO GAMBERI E CAPESANTE 69

SEAFOOD RISOTTO CREAMY RISOTTO WITH CANADIAN DIGBY SCALLOPS, SHRIMP, FINISHED WITH A RICH LOBSTER BISQUE.

RISOTTO AUX FRUITS DE MER — RISOTTO CRÉMEUX AUX PÉTONCLES DE DIGBY, CREVETTES TENDRES, NAPPÉ D'UNE BISQUE DE HOMARD RICHE ET SAVOUREUSE.

RISOTTO AI FUNGHI MISTI 49

RISOTTO WITH PORCINI, WILD MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE, PARMIGIANO SHAVINGS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, CÈPES, TRUFFE NOIRE, COPEAUX DE PARMESAN

SECONDI DI CARNE

OSSO BUCO DA VINCI 76

BRAISED VEAL SHANK, SAFFRON RISOTTO, GREMOLATA
JARRET DE VEAU BRAISÉ, RISOTTO AU SAFRAN, GREMOLATA

CONTROFILETTO NEW YORK – TAGLIO CENTRALE 12 oz 85

NEW YORK STRIPLOIN — CERTIFIED ANGUS BEEF, CENTER CUT
SERVED WITH A GREEN MADAGASCAR PEPPERCORN SAUCE

CONTRE-FILET NEW YORK — BŒUF ANGUS CERTIFIÉ, CŒUR DE
TRANCHE SERVI AVEC UNE SAUCE AU POIVRE VERT DE
MADAGASCAR.

COSTOLETTA DI VITELLO 14 oz 96

MILK FED VEAL CHOP, CRISPY SHALLOTS, NATURAL JUICES
CÔTELETTE DE VEAU DE LAIT, AU JUS, ÉCHALOTES CROUSTILLANTES

SELLA DI AGNELLO IN CROSTA 78

ROASTED RACK OF LAMB, AROMATIC HERB CRUST, HOMEMADE
DEMI-GLACE SAUCE

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, CROÛTE AUX HERBES AROMATIQUES,
SAUCE DEMI-GLACE MAISON

FILETTO DI MANZO 10 oz 90

FILET MIGNON — PERFECTLY GRILLED, SERVED WITH A RICH RED
WINE REDUCTION SAUCE.

FILET MIGNON — GRILLÉ À LA PERFECTION, SERVI AVEC UNE
SAUCE RÉDUCTION AU VIN ROUGE.

SPECIALITA DI CARNE

- STINCO D'AGNELLO AL VINO COTTO CON LENTICCHIE** 69
OVEN-BRAISED LAMB SHANK WITH VINO COTTO, SERVED WITH STEWED LENTILS AND CREAMY MASHED POTATOES.
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU FOUR AVEC DU VINO COTTO, SERVI AVEC DES LENTILLES MIJOTÉES, PURÉE DE POMMES DE TERRE ONCTUEUSE.
- COSTATA DI MANZO TOMAHAWK 48 OZ**  265
TOMAHAWK — BONE-IN CERTIFIED ANGUS BEEF RIBEYE, GRILLED TO PERFECTION. **SERVES 2-4**
TOMAHAWK — CÔTE DE BŒUF ANGUS CERTIFIÉ AVEC OS, GRILLÉE À LA PERFECTION. **POUR 2 À 4 PERSONNES**
- WAGYU HOKKAIDO 250g** 245
JAPANESE A5-GRADE WAGYU BONELESS RIBEYE SEARED TO PERFECTION, SERVED WITH A RED WINE REDUCTION
ENTRECÔTE SANS OS WAGYU JAPONAIS A5, SAISIE À LA PERFECTION, SERVIE AVEC UNE RÉDUCTION DE VIN ROUGE

PESCE

- GAMBERONI RIPIENI DI GRANCHIO D'ALASKA** 76
STUFFED SHRIMPS WITH SWEET ALASKAN CRAB AND HERBS WRAPPED IN ZUCCHINI RIBBONS AND FINISHED WITH LEMON-BUTTER RISOTTO
CREVETTES FARCIES DE CHAIR DE CRABE D'ALASKA, CUITES AU FOUR ET SERVIES AVEC UN RISOTTO AU BEURRE CITRONNÉ
- BRANZINO** 59
MEDITERRANEAN SEA BASS
PAN-SEARED SERVED WITH A LEMON CAPER SAUCE
BAR DE MÉDITERRANÉE
POÊLE SERVI AVEC UNE SAUCE AU CITRON ET CÂPRES
- SALMONE** 45
BAKED ORA KING SALMON, SERVED WITH A VIRGIN SAUCE
SAUMON ORA KING CUIT AU FOUR, SERVI AVEC UNE SAUCE VIERGE
- MERLUZZO** 63
ROASTED BLACK COD, SERVED WITH SAUTÉED MUSHROOMS GARLIC MASH POTATO AND A RICH RED WINE SAUCE
MORUE NOIR RÔTI, SERVI AVEC DES CHAMPIGNONS SAUTÉS
PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL ET UNE SAUCE AU VIN ROUGE



MENU DELLE CHEF
ALESSANDRO SPIGHETTI

“MENU EN 5 SERVICES ÉVOLUTIF, REFLET DE LA VISION CRÉATIVE
DU CHEF ET DES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON”

“A 5-COURSE EVOLVING MENU, SHOWCASING THE CHEF’S
CREATIVE VISION AND THE FINEST SEASONAL INGREDIENTS.”

155\$

DEL 1960

OFFRANT LA MEILLEURE CUISINE ITALIENNE DEPUIS **1960**
SERVING THE FINEST ITALIAN DINING SINCE **1960**



PARLEZ DE VOTRE EXPÉRIENCE CHEZ DA VINCI
TELL OTHERS ABOUT YOUR DA VINCI EXPERIENCE

