

## Antipasti | Hors-d'oeuvres

### Caldi | chauds

<b>Aubergines Parmigiana</b>		8.5
<b>Escargots</b>		
• à l'ail		7.75
• à l'ail gratiné		8.25
• Partenopea		9.5
• Gorgonzola		9.5
<b>Crevettes</b>		
• Leonardo (8)		9.75
• Limoncello (8)		9.75
• Pernod (8)		9.75
<b>Calmars frits</b>	125g	9
	250g	15
<b>Suppli al Telefono</b>	(1)	5.75
	(2)	8.25

### Freddi | froids

<b>Saumon fumé</b>	13
<b>Carpaccio de boeuf</b>	15

### Cotto | au four

<b>Lasagna</b>	16,75
sauce à la viande, béchamel, gratinée	
<b>Cannelloni</b>	16,75
farci à la viande, béchamel, sauce tomate, gratinée	
<b>Manicotti</b>	16,75
fromage, épinard, béchamel, sauce tomate, gratinée	
<b>Aubergine parmigiana</b>	19
accompagné de pâtes sauce à la viande, gigi ou tomate	

### Risotto | risottos

<b>Risotto crevettes et pesto</b>	25
<b>Risotto saumon et asperges</b>	26
<b>Risotto poulet et légumes</b>	25
<b>Risotto crevettes et pétoncles</b>	27
<b>Risotto champignons</b>	24
Tous nos risottos contiennent : ail, échalotte, vin blanc, bouillon et beurre	

### Manzo e pollo | boeuf et poulet

<b>Filet mignon</b>	32
choix de sauces: Leonardo, Poivres ou Champignons	
<b>Filet mignon Mazzini</b>	34
sauce aux champignons	
<b>Ris de veau</b>	35
choix de sauces : Calvados, Porto ou Dijonnaise	
<b>Suprême de poulet</b>	24
choix de sauces : Marsala, Maria-Hélène ou crevettes (+3\$)	

## Insalata | salades

	Demi	Complète
<b>Salade du chef</b>	6	7.5
<b>Salade César</b>	6	7.5
<b>Salade Caprese</b>	6.5	9
<b>Salade Parmesane</b>	7	11

### Alla griglia | grillés

	(1)	(2)
<b>Pain à l'ail</b>	4	6
• Gratiné	6	8
<b>Bruschetta</b>		
• Aux tomates	7	11
• Gratiné	8.5	14

### Zuppa | soupes

<b>Soupe du jour</b>	5
<b>Minestrone</b>	7

### Combinata | combinés

<b>1- Lasagna et fettucini Alfredo</b>	20
<b>2- Cannelloni et tortellini Gigi</b>	23
<b>3- Lasagna et spaghetti Amatriciana</b>	20
<b>4- Cheveux d'ange crevettes et rigatoni Boscaiola</b>	23
<b>5- Manicotti et cannelloni</b>	24
<b>6- Agnolotti Alfredo, tortellini Gigi et linguini pesto</b>	25
<b>7- Cannelloni, spaghetti Arrabbiata et linguini Leonardo</b>	25
<b>8- Manicotti, spaghetti contadina, et penne rosario</b>	25
Choix de sauce supplémentaire	3.50

### Pesce | poissons

<b>Filet de saumon à l'estragon</b>	27
<b>Filet de doré au Limoncello</b>	28
<b>Filet de sole à la crème et saumon fumé</b>	26
<b>Crevettes Leonardo</b>	25
<b>Pétoncles au Limoncello</b>	32



# Faites le choix de vos pâtes

## Pasta | pâtes

- Spaghetti (vert, blanc) • Linguini
- Fettucini (vert, blanc) • Cheveux d'ange
- Rigatoni • Penne • Sans gluten

accompagnées de votre sauce préférée

## Salse | sauces

<b>Alfredo</b>	16.5
crème, beurre, jaune d'oeuf, parmesan	
<b>Amatriciana</b>	16
bacon, sauce tomate, vin blanc, thym	
<b>Arrabbiata</b>	16
sauce tomate relevée, ail, persil, vin blanc	
<b>Bolognese</b>	16
sauce à la viande	
<b>Boscaiola</b>	18
crème, vin blanc, champignons, artichauts	
<b>Carbonara</b>	17.5
oeuf, crème, parmesan, bacon	
<b>Cannovata</b>	20.5
crevettes, brandy, sauce tomate, crème, bisque de homard	
<b>Contadina</b>	17
champignons, piments, olives, sauce tomate, vin blanc, épices	
<b>Caracalla</b>	19
sauce viande, artichauts, crème, gratinée	

## L'une de nos spécialités

### Carni | veau

<b>Milanese</b>	25
panée citron	
<b>Parmigiana</b>	27
panée, prosciutto, sauce tomate gratinée	
<b>Limone</b>	25
Vin blanc, citron, beurre, bouillon	
<b>Marsala</b>	27
Vin Marsala, demi-glace, champignons	
<b>Leonardo</b>	27
poivre vert, moutarde, demi-glace, crème, cognac	
<b>Garibaldi</b>	28
prosciutto, champignons, vin blanc, parmesan, gratinée	

### Bambini | Enfants 10 ans et moins

#### Soupe ou salade césar

#### Choix de repas :

- Spaghetti (viande ou alfredo)
- Tortellini Rosario
- Lasagna

#### Lait ou boisson gazeuse

Crème glacée 10

## Ripiena | farcies (extra 3\$)

- Agnolotti (fromage et épinards)
- Ravioli (viande) • Tortellini (viande)
- Gnocchi

<b>Gorgonzola</b>	18
fromage, crème, vin blanc	
<b>Gigi</b>	18.25
prosciutto, champignons, cognac, vin blanc, crème, sauce tomate	
<b>Leonardo</b>	17.25
sauce à la viande, crème, beurre	
<b>Mona Lisa</b>	19.5
crevettes, palourdes, vin blanc, champignons, sauce tomate, crème	
<b>Papalina</b>	19
crème, vin blanc, champignons, bacon, gratinée	
<b>Pesto</b>	16
ail, basilic frais, pignon de pin, parmesan	
<b>Puttanesca</b>	16
olives, câpres, anchois, vin rouge, ail, sauce tomate, épices	
<b>Numero Diciannove</b>	19
bacon, champignons, sauce à la viande, gratinée	
<b>Rosario</b>	16.5
sauce tomate, crème, beurre	
<b>Santa Barbara</b>	19
crème, vin blanc, saumon fumé, échalotte	

Nous servons que des escalopes de veau de lait de première qualité!

<b>Ferrari</b>	28
prosciutto, champignons, vermouth rouge, vin blanc, bouillon, épices, artichauts	
<b>Maria Hélène</b>	28
Champignons, vin blanc, crème, asperges	
<b>Crema</b>	26
Crème, cognac, vin blanc, champignons	

(Tous les plats de cette page sont servis avec pâtes sauce à la viande, gigi ou tomate)  
Choix de sauce supplémentaire 3.50\$



## Dessert | les desserts

Tarte lime et macaron	6.25
Tarte choco-poire	6.25
Tarte tropézienne	6.25
Bombe au chocolat	6.25
Tiramisu	8.00
Sorbet	3.25
Gâteau chocolat	6.25



## Caffè, tè, tisane | café, thé, tisanes

Café, thé ou tisane	3.00
Café espresso	3.75
Capuccino	4.50
Café flambé bailey's, irlandais, brésilien, espagnol ou Italien	8.00

## Analcolico | sans alcool

Boissons gazeuses	3.00
San Pellegrino • 250 ml	4.00
• 750 ml	7.50
Shirley Temple	4.50
Cocktail Mona Lisa (jus de canneberges, orange et soda)	4.50
Limonade (7up, jus d'orange, grenadine)	4.00



## Vini Rossi | vin rouge

	1/2 Bout.	Bout.	Verre
<b>Folonari, Valpolicella</b>	20.00		
<b>Scià Puglia i.g.t.</b> Podere Castorani			29.00
<b>Pater</b> , (Sangiovese) Toscane		34.00	8.50
<b>Raimonda</b> , (Barbara D'Alba) Piémont		36.00	
<b>Chianti Ruffino</b> (Sangiovese) Toscane	22.00	36.00	8.75
<b>Folonari, Valpolicella Ripasso</b>	Vénétie	42.00	10.25
<b>Nipozzano Riserva</b> , (Chianti) Toscane		52.00	
<b>Castello Di Brolio</b> (Ricasoli) Toscane		52.00	
<b>Ruffino Riserva Ducale</b> , Toscane		54.00	
<b>Zenato Ripassa</b> , Valpolicella Ripasso Vénétie		60.00	
<b>Farnito</b> (Cabernet Sauvignon) Toscane		62.00	
<b>Barolo, Fontanafredda</b> (Nebbiolo) Piémont		68.00	

## Vini Bianchi | vin blanc

	1/2 Bout.	Bout.	Verre
<b>Melini Orvieto Classico</b> (Trebiano) Ombrie	14.50	27.00	6.75
<b>Orvieto Classico, Ruffino</b> (Sauvignon) Ombrie		28.00	7.00
<b>Catarratto Sicilia i.g.t. Rapitala</b> (Chardonnay)		32.00	8.00
<b>Lumina, Ruffino</b> (Pinot gris) Vénétie		30.00	
<b>Santepietre, Lamberti</b> (Pinot gris) Vénétie		32.00	8.00
<b>Prosecco, Ruffino Mousseux</b> (Glera) Vénétie		38.00	
<b>Pomino</b> (Pinot blanc, Chardonnay) Toscane		42.00	
<b>Kim Crawford</b> (Sauvignon Nouvelle-Zélande)	22.00		

## Vini della casa | vin maison

**Donini** (rouge et blanc)

**Miglianico Ceracuolo** (rosé)

Verre	1/4 litre	1/2 litre	1 litre
6.50	10.75	14.50	25.00

## Sangria | sangria

<b>Verre</b>	8.00
<b>Pichet</b>	25.00

## Birra | bières

Bière en fût

• 7 oz	4.00
• 14 oz	7.50
• 20 oz	9.50

Bières canadiennes

• Coors Light	• Molson Ex		5.75
• Molson 67	• Rickard's White	• Rickard's Red	

Heineken	6.50
Menabrea	6.50
Moretti	6.50
Peroni	6.50



## Importation privato vino

vin importation  
privée

### ROUGE

	Bout.	Verre
<b>Corte Rossa Rosso</b> Sangiovese Barbera Dolcetto Piemont	32.00	
<b>E'arte Negroamaro</b> IGT Torrevento	32.00	8.00
<b>Marches-Gambelli</b> Cabernet Sauvignon	34.00	8.50
<b>Il Maestro Rosso</b> Sangiovese/Syrah Toscana	36.00	
<b>Aglianico-Primitivo Duca</b> di Saragnano Puglia IGT	38.00	9.50
<b>Syrah</b> 100% syrah Sicile	40.00	
<b>Principe Del Sole</b> Chianti DOCG Toscane	42.00	10.50
<b>Costadoro</b> (Bio & Vegan) Montepulciano d'abruzzo	45.00	
<b>Villamagna</b> DOC Abruzzes	48.00	12.00
<b>Valpolicella Superiore</b> Classico DOC Vénétie	52.00	13.00
<b>Don Onorio</b> DOP Terre di Cosenza Colline del Crati-non filtré (80% Magliocco et 20% Cabernet sauvignon)	58.00	
<b>BLANC</b>		
<b>Pinot Grigio</b> 100%	32.00	
<b>Soave Classico</b> DOC Garganega	38.00	9.50
<b>ROSÉ</b>		
<b>Espagne Utiel-Requena</b> Ananto Organic rosé D.O.P.	32.00	8.00

## Caffè, tè, tisane | café, thé, tisanes

<b>Café, thé ou tisane</b>	2.75
<b>Café espresso</b>	3.50
<b>Capuccino</b>	4.25
<b>Café flambé</b> bailey's, irlandais, brésilien, espagnol ou Italien	7.75

## Aperitivi | apéritifs

Campari	6.50
Cinzano	6.50
Gin • Bombay	6.50
• Ungava	8.00
• Roméo,s	6.50
Pineau des Charentes	6.50
Scotch "Aberlour"	10.00
St-Raphael	6.50
Rhum	6.50
Vodka	6.50
Ricard	6.50
Kir	7.00
Dry Martini	7.00

## Digestivi | digestifs

Amaretto Di Saronno	6.50
Bailey's	6.50
Calvados	6.50
Frangelico	6.50
Grand Marnier	7.50
Grappa	6.50
Limoncello	6.50
Cognac V.S.	7.00
Sambuca Ramazzotti	6.50
Tia Maria	6.50

## Pausa italiano | pause à l'italienne

Negroni (Gin, Campari, Vermouth)	7.50
Americano (Campari, Vermouth, Soda)	7.50
Leonardo (Vodka, Vermouth, Campari)	7.50

## Analcolico | sans alcool

Boissons gazeuses	3.00
San Pellegrino • 250 ml	3.50
• 750 ml	7.00
Shirley Temple	3.50
Cocktail Mona Lisa (jus de canneberges, orange et soda)	4.00
Limonade (7up, jus d'orange, grenadine)	3.50

## Dessert | les desserts

<b>Tarte lime et macaron</b>	6.00
<b>Tarte choco-poire</b>	6.00
<b>Tarte tropézienne</b>	6.00
<b>Bombe au chocolat</b>	5.25
<b>Tiramisu</b>	8.00
<b>Sorbet</b>	3.25
<b>Gâteau chocolat</b>	5.75