



RESTAURANT PIZZERIA
AU
VIGNOBLE

ANTIPASTI – ENTRÉES

- Antipasto varié du Vignoble*** **20.**
Laissez-vous séduire par la création du Chef
- Tartare de Saumon à l'Italienne*** **24.**
Avocat, Mangue, Tomate cerise, moutarde, tabasco, sel, Huile d'olive, Citron.
- Caponata Palermitaine*** **14.**
Aubergine, Piment, Oignon, Capres, Cèleri, Passata de tomate.
- Gravlax de Saumon au Tango Italiano*** **20.**
Saumon mariné dans l'aperitivo Tango Italiano (Style Aperol) et des herbes.
- Calmars Frits avec sauce maison*** **18.**
Légèrement dorés avec Sauce Marinara

SALADES

- Salade Mixte de la Villa*** **22.**
Salade Mixte, Tomate, Concombres Aubergine, Petits oignons sauvage Italien, Olives, Champignons.
- Salade Burrata Coulante et Tomates Cerises*** **28.**
Tomate Cerise, Burrata, Câpres, Huile d'olive Carpinteri
- Salade César*** **22.**
Salade Romaine, Crostini Maison, Copeaux de Parmiggiano, Sauce César

PASTA - PÂTES

<i>Mezzi Paccheri alla Carbonara</i>	24.
<i>Pâtes Artisanales Carpinteri, Pancetta, Œufs, Fromage Pecorino</i>	
<i>Tagliatelle alla Bolognese</i>	24.
<i>Pâtes Artisanales Carpinteri, Ragù Bolognese.</i>	
<i>Penne Arrabbiata</i>	24.
<i>Pâtes Artisanales Carpinteri, Sauce Piquante.</i>	
<i>Mezzi Paccheri aux Crevettes et Pistache</i>	35.
<i>Pâtes Artisanales Carpinteri, Crevettes, Pesto Pistache Carpinteri</i>	
<i>Penne au Saumon Fumé</i>	30.
<i>Pâtes Artisanales Carpinteri, Sauce au Saumon Fumé.</i>	
<i>Mezzi Paccheri à la Sicilienne</i>	24.
<i>Pâtes Artisanales Carpinteri, Sauce avec Aubergine à la Norma</i>	

PIZZA

<i>Margherita</i>	<i>Sauce tomate Italienne, Mozzarella Fior di latte, Basilic, Huile d'olive EVO</i>	20.
<i>Capricciosa</i>	<i>Sauce tomate Italienne, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto cotto, Artichauds grillés, Champignons, Olives, Huile d'olive EVO</i>	20.
<i>Rossa</i>	<i>Sauce tomate Italienne, Mozzarella Fior di latte, Burrata, Prosciutto, Huile d'olive EVO</i>	22.
<i>Primavera</i>	<i>Sauce tomate Italienne, Mozzarella Fior di latte, Tomates Cerises, Roquette, Prosciutto, Copeaux de Parmigiano, Huile d'olive EVO</i>	22.
<i>Mortadella</i>	<i>Pesto de Pistache, Mozzarella Fior di latte, Mortadella, Burrata, Zeste de citron, Huile d'olive EVO</i>	22.
<i>Saumon Fumé</i>	<i>Sauce aux câpres, Mozzarella Fior di latte, Roquette, Tomates Cerises, Saumon Fumé, Huile d'olive EVO</i>	24.

DESSERTS

<i>Sorbetto al Limoncello</i>	8.
<i>Tiramisu</i>	9.
<i>Cannolo Siciliano</i>	9.
<i>Panna Cotta</i>	8.
<i>Pizza Gianduia</i>	10.
<i>Accompagné votre dessert</i>	
<i>Avec notre Muscat de la Montagne</i>	9.

BREUVAGES

<i>Café expresso</i>	3.
<i>Cappuccino</i>	4.
<i>Café Filtre</i>	3.
<i>Liqueurs</i>	3.
<i>Bière Moretti</i>	8.

VINS & SPIRITUEUX

BLANCS & ROSÉ

	<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
<i>Chardonnay de la Montagne</i>	30.	9.
<i>Casa Antica Pinot Grigio</i>	30.	9.
<i>Stella Mia Gewurztraminer</i>	30.	9.
<i>Bianco Delle Ragazze Riesling</i>	32.	10.
<i>Rosé d'une Nuit</i>	30.	9.
<i>Prosecco Carpinteri au verre seulement</i>	--	10.

ROUGES

<i>Ripassato Cabernet Sauvignon-Merlot</i>	30.	9.
<i>Riserva Sangiovese-Cabernet Sauvignon</i>	30.	9.
<i>Classico Pinot Noir</i>	30.	9.
<i>Eole Sangiovese</i>	30.	9.
<i>Feudo di Bagni</i>	35.	12.
<i>Pontinello</i>	50.	15.

SPRITZ

<i>Spritz Tango Italiano</i>	10.	<i>Spritz Limoncello</i>	10.
------------------------------	-----	--------------------------	-----

SPIRITUEUX

10.

<i>Limoncello</i>	<i>Brandy VSOP</i>
<i>Amaretto</i>	<i>Crème de Brandy</i>
<i>Noisettino</i>	<i>Brandy à la Poire</i>
<i>Fragolina</i>	<i>Brandy à la Pomme</i>
<i>Crème de Menthe Verte</i>	<i>Brandy à la Cerise</i>
<i>Amaro Carpinteri</i>	<i>Brandy à la Pêche</i>
<i>Gaspa (Grappa)</i>	<i>Brandy à l'Orange</i>

Restaurant Pizzeria
Au
Vignoble

Vignoble Carpinteri Inc.
3141 Chemin du pont Couvert
Saint-Ulric, Qc
Tel : 418-737-4305