

MORETTI

Downtown

◦ ANTI PASTI	CALAMARI FRITTI 26 Calamars frits, aïoli épicé, sauce cocktail
	POLPETTE DI CARNE 26 Boulettes de veau et porc, Parmigiano Reggiano, tomates San Marzano, Burrata, basilic
	CODE DI ARAGOSTA (2) 55 Queues de homard (2), beurre de truffe, citron, brioche
	BURRATA 28 Prosciutto di Parma, tomates à l'ancienne, focaccia, huile d'olive Planeta
	POLIPO 28 Pieuvre grillée, pois chiches, olives noires, tomates séchées
	COSTOLETTE DI AGNELLO (3) 34 Côtelettes d'agneau grillées, romarin, origan, feta et concombre
	TARTARE DI SALMONE 26 Tartare de saumon, sambal-soy, concombre, taro, yuzu, sésame
	GALETTE DI RISO CON TONNO 36 Tartare de thon, galette de riz frite, avocat écrasé, soja à l'érable, yuzu, graines de sésame
	OSTRICHE (6) 28 Huîtres (6), mignonette, raifort
	INSALATA DI KALE ALLA "CESARE" 18 Salade César au chou frisé et laitue Romaine, vinaigrette crémeuse au Parmigiano, bacon fumé, croûtons aux herbes

◦ PIZZA	MARGHERITA 22 Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilic
	BURRATA 30 Pomodoro San Marzano, champignons sauvages, truffe noire
	PARMA 28 Pomodoro San Marzano, roquette, Prosciutto di Parma, fior di latte, Parmigiano Reggiano
	AMERICANA 28 Pomodoro San Marzano, 3 fromages, champignons, salami Genoa, poivrons
	PATATE E CIPOLLA 28 Pommes de terre Yukon Gold, gorgonzola, échalotes françaises, pancetta, fior di latte et romarin

◦ CARNE E PESCE	VITELLO PARMIGIANA (12 OZ) 65 Côte de Veau Parmigiana. Pomodoro San Marzano, mozzarella fraîche, Parmigiano Reggiano, basilic, chapelure italienne
	BISTECCA AMERICANA (14OZ) 75 Côte de bœuf grillé, beurre au vin rouge, sauce au poivre, frites maison, épices à steak de Montréal
	SALMONE ALLA GRIGLIA 42 Saumon atlantique grillé, légumes de saison grillés
	PESCE DEL GIORNO MP Poisson du jour
	GAMBERI TEMPURA (5) 55 Crevettes tigrées noires, piments shishito grillés et marinés, aïoli au citron vert et poivre noir

◦ PASTA	MAC & CHEESE 36 Rigatoncini, fontina, mimolette, cheddar vieilli, panko et pâte de truffe
	TAGLIATELLE BOLOGNESE 36 Tagliatelle maison, ragoût de veau et porc, basilic, persil, Parmigiano Reggiano
	CHITARRA ALL'ARAGOSTA 48 Chitarra maison, homard poché au beurre, poireaux, champignons shiitake, bisque de homard
	BIGOLI 36 Bigoli maison, Parmigiano, crème, beurre, pancetta italienne
	CANESTRI VODKA 34 Canestri maison, vodka, Pomodoro, « cacio e pepe crema »
	GNOCCHI POMODORO 32 Gnocchi maison, San Marzano Pomodoro, Parmigiano Reggiano, basilic
	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 44 Spaghetti, crevettes tigrées noires, moules, palourdes, Pomodoro San Marzano, basilic
	PAPPARDELLE AL TELEFONO 36 Champignons sauvages, fior di latte, roquette tomates cerises, huile de truffe, demi-glace

◦ DOLCE	TIRAMISU 12 Croquant au café, sabayon, amaretto et mascarpone
	FONDENTE AL CIOCCOLATO 12 Fondant au chocolat sans farine, fruit de la passion, macaron et gelato aux pistaches
	TORTA AL FORMAGGIO CON LAMPONI 12 Cheesecake aux framboises et chocolat blanc, compote de framboises, crème anglaise, tuile aux amandes
	GELATO E SORBETTO 12 Crème glacée et sorbet maison
	PIZZA ALLA NUTELLA E FRAGOLE 22 Pizza avec Nutella et fraises



VOIR NOTRE
MENU EN-LIGNE