

Antipasti

Insalata della Casa \$7

Romaine, bébé roquette, olives, tomates cerises, vinaigrette maison et parmesan.

Insalata Cesare \$8

Romaine, croûtons et parmesan.

Burrata \$22

Burrata fraîche avec tomates sur vigne accompagnée de pain de campagne au romarin rôti, tartiné de pesto crémeux.

Calamari Fritti \$19

Calmars croustillants servis avec sauce aioli à la lime.

Polpetta Scala20 \$16

Boulettes de viande dans notre sauce tomate, basilic frais et parmesan.

Arancini \$17

3 Boulettes de risotto à l'italienne farcies de truffes et de fromage Asiago.

Piatto Principale

Linguine di Mare \$32

Crevettes, moules, palourdes, basilic, échalotes françaises, ail, vin blanc et sauce tomate.

Linguini all'aragosta \$39

Morceaux de homard sautés aux échalotes françaises, ail, tomates cerises, ciboulette, vin blanc, crème et parmesan.

Tortellini alla Gigi \$28

Pancetta, champignons, échalotes, vin blanc, sauce rosée et parmesan.

Penne Romanoff \$22

Sauce tomate, crème fraîche, échalotes, poivre concassé, basilic et vodka.

Steak d'entrecôte 16oz \$48

USDA Prime Black Angus vieilli pendant plus de 28 jours, servi avec légumes grillés et frites.

Rigatoni Siciliani \$25

Saucisses italiennes, rapini, ail, piments forts, huile d'olive, échalotes françaises, vin blanc et parmesan.

Salmone del'Atlantico \$31

Filet de saumon de l'Atlantique recouvert d'une salsa.

Vitello Parmigiana \$34

Légèrement pané avec sauce tomate, mozzarella et parmesan.

Bistecca e Patate \$32

Bavette de boeuf grillée nappée d'une réduction de vin rouge, servie avec frites.

Crevette grillées. \$38

Servi avec des légumes sautés, garni d'une sauce aioli à la lime.