

# Primi Piatti - Automne 2017

BILINGUAL MENU...SCROLL DOWN FOR ENGLISH!

## CHOIX SANS GLUTEN

---

### **Soupe Du Jour - 8**

#### **Salade "Dell Orto"**

Mélange de laitues, fines herbes, carottes, vinaigre de vin rouge et huile d'olive- 9

#### **Salade Coco Pazzo**

Cœur de laitue romaine avec émulsion à l'ail, pancetta, et des croûtons - 14

#### **Truite Fumée**

Truite fumée, betteraves, avocat, huile d'olive et vinaigre balsamique - 16

#### **1/2 Gnocchi**

Gnocchi de pomme de terre fait maison, sauce crème, fromage Gorgonzola—15

#### **Truffes aux Fromages (4)**

Fromages Suisses, enrobés d'amandes, marmelade style italienne—12

#### **Olives Farcies D'Ascoli (8)**

~~Olives farcies aux quatre viandes, panées, et frites—12~~

#### **Calamars**

~~Rondelles et têtes de calmars frites à point, sauce tomate à l'ail et légèrement piquante—17~~

#### **Pain Plat Grillé**

~~Pain plat grillé avec fromage ricotta, légumes grillés, huile d'olive au basilic—16~~

#### **Cocktail de Crevettes**

~~Crevettes poêlées, sorbet à la tomate, salade de céleri, huile de citron - 19~~

#### **Charcuteries**

~~Plateau de charcuteries artisanales, pâté fait maison, assortiments de légumes marinés, et croûtons - 20~~

## Secondi Piatti - Automne 2017

---

#### **Tagliatelle Primavera (Végétalien)**

~~Tagliatelle fait maison, passata de tomates, fenouil, oignon rouge, piments jaunes, zucchini, huiles d'olive aromatisées - 25~~

#### **Cavatelli Affumicata**

~~Pâtes de semoule de blé dur, sauce crème, poulet, huile de chipotle, champignons, épinards, coriandre - 28~~

#### **Orrechietti Saucisse**

~~Pâtes de semoule de blé dur, viande de saucisses fait maison, rapinis, passata de tomates - 26~~

#### **Linguini Pescatore**

##### **(plat original depuis 1995)**

~~Linguini à l'épeautre, crevettes, pétoncles, palourdes et moules dans une réduction de vin blanc, anchois, ail et bouillon de palourdes - 37~~

#### **Spaghettini Canard Confit (Ferme Morgan)**

~~Spaghettini à l'épeautre, confit de canard bio, tomates en dés, épinards, huiles d'olive extra vierge au romarin et aux truffes blanches - 32~~

#### **Poulet "Al Forno" (Ferme la Rose des Vents)**

~~Poulet, sauce au fromage de chèvre et moutarde de citrouille, ~~salade tiède de pâtes fregola~~, bettes à cardes, huile d'olive piquante - 30~~

#### **Lapin Confit (Ferme Stanstead)**

~~Cuisse de lapin confite, réduction de veau truffée, carottes à l'anis, ~~tagliatelle fait maison au beurre de sauge~~- 34~~

#### **Veau (Ferme Nordest)**

~~Veau, sauce crème et joue de porc salée, légumes rôtis, purée de légumes - 38~~

#### **Jarret D'agneau (Ferme Nordest)**

~~Jarret d'agneau braisé, purée de carottes et panais, épinards sautés - 33~~

#### **Steak du Jour (Ferme Nordest)**

~~Bœuf d'élevage naturel, sauce, légumes, et féculent du jour - prix marché~~

# Primi Piatti - Autumn 2017

## GLUTEN FREE CHOICES

---

### **Zuppa Del Giorno**

Soup of the Day, your chef's choice - 8

### **Insalata Dell Orto**

A variety of lettuces, carrots, fresh herbs, red wine vinegar and extra virgin olive oil - 9

### **Insalata Coco Pazzo**

Romaine hearts dressed with an emulsion of garlic, anchovy and olive oil, topped with baked pancetta and Parmigiano batonnettes - 14

### **Trotta Affumicata**

Local smoked trout, avocado, beets, balsamic vinegar and extra virgin olive oil - 16

### **½ Gnocchi**

Homemade potato gnocchi, gorgonzola cream sauce - 15

### **Tartuffi Di Formaggio (4)**

A blend of two cheeses rolled in almonds served with quince apple Italian style marmalade - 12

### **Oliva D'ascoli (8)**

~~Meat stuffed olives, breaded and deep fried. Based on Luigi's Mamma's recipe from her region in - 12~~

### **Calamari**

~~Thai squid floured and flash fried, served with a slightly spicy garlic tomato sauce - 17~~

### **Grilled Veggie Flat Bread**

~~Grilled flat bread, ricotta cheese, grilled vegetables, drizzled with basil olive oil - 16~~

### **Shrimp Cocktail**

4 pan seared shrimp, tomato sorbetto, celery salad, drizzled with lemon olive oil - 19

### **Charcuterie Platter**

Assorted cold cuts, assortment of marinated vegetables and our home-made pâté, ~~served with toasted homemade bread - 20~~

# Secondi Piatti - Autumn 2017

---

### **Tagliatelle Primavera (Vegan)**

Tagliatelle, tomato passata, fennel, red onion, yellow peppers, zucchini, infused extra virgin olive oils - 25

### **~~Cavatelli~~ Affumicata**

~~Durham wheat semolina pasta~~, cream sauce, chicken, chipotle oil, mushrooms, spinach - 28

### **Orrechietti**

~~Durum semolina pasta~~, sausage meat, rapini, organic tomato passata - 26

### **Linguini Pescatore**

**(original dish from 1995)**

Spelt grain linguini, shrimp, scallops, baby clams and mussels in a reduction of white wine, anchovy, garlic and clam broth - 37

### **Spaghettini Con Anatra (Morgan Farms)**

Spelt grain spaghettini, duck confit, tomatoes, spinach, rosemary and truffle olive oil - 32

### **Pollo Al Forno (Ferme la Rose des Vents)**

Naturally raised chicken, in a goat cheese organic pumpkin mostarda sauce, served with a warm ~~fregola pasta salad~~, Swiss chard - 30

### **Coniglio (Ferme Stanstead)**

Rabbit leg confit (Stanstead), veal reduction with white truffle, sage butter ~~tagliatelle~~, carrots steeped in anise syrup - 34

### **Vitello Ai Ferri (Ferme Nordest)**

Veal, guanciale mushroom cream sauce, roasted veggies, root veggie purée - 38

### **Lamb Shank (Ferme Nordest)**

Braised lamb shank, carrot and parsnip puree, sautéed spinach - 33

### **Daily Steak Special (Ferme Nordest)**

Naturally raised meat, sauce, vegetable, and starch of the day - Market Price