

SPÉCIALITÉS

NOS PLATS ET SPÉCIALITÉS

Scallopine de veau de lait al limone	24,50
Scallopine de veau Calvi	26,50
Scallopine de veau de lait aux champignons sauvage, vin blanc et crème	25,50
Escalope de veau parmigiana	23,00
Scallopine de poulet pizzaïola	18,50
Côte de veau de lait porcini	35,50
Steak frites *	21,50
Contrefilet de boeuf Sterling grillé (12 oz) aux deux sauces	31,50
Tournedos de filet de boeuf (8 oz) sauce fine champagne	32,50
Extra 3 crevettes	8,50

Nos plats de veau et de poulet sont servis avec pâtes aux herbes ou napolitaine

Nos plats de viande sont servis avec légumes grillés saisonnier et pomme de terre du jour sauf *

Locale	7,30
Bud lime	7,75
Moretti	9,25
Beck's	8,30
Alexander Keith's	9,30
Stella Artois	8,00
Beck's sans alcool	7,00
Boissons gazeuses	3,25
Eau minérale (btl)	7,45
Eau minérale (verre)	3,45
Eau plate (btl)	5,45

VINS

BLANCS	Btl	Verre
Moma, Umberto cesari, Italie	34	8
Bourgogne aligoté, Jaffelin, France	39	9,50
Chardonnay, Francis Coppola, USA	55	14
Soave Inam, Classico, Italie	45	11,25
Pinot grigio, I Feudi di romans, Italie	51	13
Château St-Jean fumé blanc, USA	60	15
Sancerre, Le baronnes, France	69	17
Pétale de rose, Côte de provence, France (rosé)	42	10

ROUGES	Btl	Verre
Moma, Umberto cesari, Italie	39	9,50
Cannonau, Sardaigne, Italie	38	9,50
Brolio chianti, Classico, Italie	57	14
Château la tour de l'évêque, Provence, France	44	10,50
Greg Norman, Cabernet Merlot, Australie	55	13
Bourgogne Pinot noir, France	42	10
Cabernet, Francis Coppola, USA	63	15,50
Merlot, Bordeaux, Moueix, France	38	10
Sagramoso, Valpolicella Ripasso, Italie	51	12,50
Domaine de l'île margaux, Bordeaux superieur, France	51	12,50
Reserva Ducale, Chianti classico, Italie	59	14
Villa Antinori i.g.t. Toscana, Italie	57	14
La Crema, Pinot noir, USA	67	17

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Prosecco	45
Mum Napa valey brut	64
Roederer, Brut Premier Champagne	135
Moët & Chandon Brut Impérial	130
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	155
Moët & Chandon Dom Pérignon Brut	420

Cinzano, Martini,	
St-Raphael, Dubonnet	6,00
Kir	6,50
Kir Royal	12,50
Dry Martini	11,50
Martinis Spéciaux	14,25
Pineau des Charentes	6,50
Bloody Ceasar / Mary	7,00
Chivas, Glenlivet	8,45
Johnny Walker Black	8,45
Scotch, Gin, Vodka, Rye, Rhum	6,25
Tequila	6,50
Rhum Appleton	6,50
Vodka Grey Goose	8,50
Pernod, Ricard, Campari	6,50
Grappa	6,50 à 18,50
Malt Whisky	11,00 à 28,50
Cocktails	7,00 à 12,50
Digestifs	6,50 à 9,50
Cognac VSOP	13,50
Remy Martin XO	28,50
Poire William	11,50
Courvoisier / Remy Martin VS	9,50
Grand Marnier	8,25
Grand Marnier Louis Alexandre	13,50
Grand Marnier Centenaire	20,50

DÉCOUVREZ
L'ANTIPASTI ALL'ITALIANA

LA
PASTERIA
DI

ALVI

BISTRO ITALIEN MODERNE
www.restaurantcalvi.com

ALL'ITALIANA

BREUVAGES
BIÈRES

Potage du jour	6,40
Potage minestrone	8,00

POTAGES

HUÎTRES (PRIX DU MARCHÉ)
(Malpèque, Raspberry Point, Wianno, etc...)

SALADES

SALADES

Salade de roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette aux xérès	9,50
Salade d'endives, vinaigrette à la moutarde	10,60
Salade Caprese (mozzarella di buffala)	12,80
Salade César (Demi-portion 6,25)	9,75
Salade du marché, vinaigrette italienne	6,50
Salade paysanne de Mykonos	14,90

Prosciutto et ses fruits	12,50
Gravlax de saumon mariné façon du chef	11,20
Phyllo farci au crabe, sauce piquante	12,90
Calmars frits et ses deux sauces	13,00
Octopus grillé et poivrons rôtis à la façon Calvi	19,00
Pétoncles géantes caramélisées sur purée de fenouil et salsa de citron confit	19,50
Calmars grillés, entiers, beurre monté au fines herbes citronnées	13,00
Fromage de chèvre poêlé méditerranéen (Saganaki)	13,50
Saucisses italiennes Ortolano	9,40
Polpette de la casa et ricotta (boulettes de viandes)	9,40
Aubergines farcies à la sicilienne	9,50
Napoléon de légumes et pleurotes grillés au vinaigre balsamique	11,50
Feuilleté d'escagots à la provençale	8,50
Cocktail de crevettes	17,50
Assiette de viandes froides et fromages (pour 2)	23,00

Capelli d'angelo aux tomates fraîches, séchés, basilic et copeaux de parmesan	14,00	DEMI-PORTION	9,00
Rigatoni au poulet, tomates séchées, épinards, pignons et fromage de chèvre	18,00		
Tagliatelle Toscano (boulettes de viandes, saucisses italiennes, sauce marinara)	16,00		
Spaghetti bolognaise	15,40	9,50	
Fettucini Boscaiola (champignons sauvages et noix)	16,50	9,90	
Linguini duo de mare (chair d'homard, crevettes, asperges, citron et basilic frais)	29,90		
Linguini aux deux tomates et fromage de chèvre	19,50	11,25	
Linguini Pescatore (crevettes, pétoncles, pattes de crabe, calmars, palourdes et moules, légèrement épicé)	39,50		
Farfalle au saumon fumé Santa Barbara	17,50		
Penne arrabiata et saucisses italiennes	16,00	9,75	
Penne Romagniola	16,00	9,75	
Tortellini aux trois fromages	16,50		
Lasagne paesane faite maison	15,90		

SUGGESTIONS

NOS SUGGESTIONS

Osso bucco notre façon accompagné de pâtes napolitaines	39,00	DEMI-PORTION	
Short ribs braisés à la romana avec pommes frites maison	23,00		
Tartare saumon et sa salade	26,00	19,00	

Homard frais grillé ou bouilli	Prix du marché
Homard Thermidor	Prix du marché
Poisson entier frais grillé (vivaneau, bar raye, loup de mer, dorade royal, sea bass, etc.)	Prix du marché
Pavé de saumon grillé, beurre blanc à l'orange	25,50
Crevettes Santorini (Crevettes sautées, huile d'olive, ail, échalotes, tomates fraîches, olives noires, feta, origano et ouzo)	27,80

FRUITS DE MER ET POISSONS FRAIS

ALL'ITALIANA

Les salons privés sont disponibles, à titre gracieux sur réservation seulement.
Un minimum de 40\$ de facturation par personne est exigé pour l'usage des salons privés.

À partir de 17h00, 15% de pourboire sera ajouté pour tous les groupes de 15 personnes et plus.