

DOLCE *di Vita*

ENTREES

Olive Ascolane (4 per plate • par assiette)

Stuffed, breaded, seasoned and golden fried olives – a specialty of Des Marches region.
Olives farcies, panées, assaisonnées et frites - une spécialité de la région des Marches — 7.95

Prosciutto e Melone

Quintessential Italian festive favorite – pairing of salty prosciutto with sweet cantaloupe.
Quintessence festive italienne préférée - l'association du prosciutto salé et du melon sucré — 12.95

Shrimp Cocktail

U15 shrimp served with classic cocktail sauce. • Crevettes U15 servies avec une sauce cocktail classique. — 14.95

Antipasto Misto

Traditional first course of a formal Italian meal – includes a variety of Italian cold cuts.
Premier service traditionnel d'un repas italien formel - comprend une variété de charcuteries italiennes. — 12.95

SALADS *&* SALADES

(Add grilled chicken for \$5.95 • Ajouter du poulet grillé pour 5,95 \$)

Insalata Caprese

Simple Italian salad originating in the beautiful island of Capri – includes fresh tomatoes, buffalo mozzarella, sweet Italian basil and homemade balsamic reduction. • Salade italienne simple originaire de la belle île de Capri — comprend des tomates fraîches, de la mozzarella di bufalo, du basilic italien sucré et une réduction balsamique maison. — 12.95

Caesar Salad • Salade César

Romaine lettuce, bacon, croutons, parmesan cheese tossed with a garlicky Caesar dressing.
Laitue romaine, bacon, croutons, fromage parmesan et vinaigrette César à l'ail. — 12.95

A Bowl of Greens • Un bol de verdure

Simple salad with mixed green lettuce, tomatoes and cucumber. Served with your choice of vinaigrette.
Salade simple avec laitue verte mélangée, tomates et concombre. Servie avec votre choix de vinaigrette. — 8.95

PASTA *&* PÂTES

Make Your Own Pasta • Fabriquez vos propres pâtes alimentaires

CHOOSE YOUR PASTA • CHOISISSEZ VOS PÂTES :

Spaghetti – Linguine – Penne – Fettucine

CHOOSE YOUR SAUCE • CHOISISSEZ VOTRE SAUCE :

Vongole Bianco	21.95	Bolognese	15.95
Pesto	16.95	Alfredo	18.95
Pomodoro e Basilico	14.95	Rosé	18.95
Arrabiata	15.95	Ragu Montanara	19.95

DOLCE *di Vita*

STUFFED PASTA PÂTES FARCIES

Tortellini alla Gigi

Tortellini sautéed with mushrooms and capicola, smothered in a generous amount of rich, creamy rosé sauce.

Tortellini sautés aux champignons et capicola, nappés d'une généreuse quantité de sauce rosée riche et crémeuse. — 18.95

Manicotti

Tubular pasta stuffed with ricotta mozzarella filling, served on a bed of tomato sauce and topped off with rosé sauce.

Pâtes tubulaires farcies à la ricotta mozzarella, servies sur un lit de sauce tomate et nappées de sauce rosée — 19.95

Lasagna • Lasagne

Authentic Italian lasagna made with 100 year old family recipe.

Authentique lasagne italienne faite avec une recette familiale vieille de 100 ans. — 18.95

VEAL VEAU

All plates served with two sides from choices of rice, potato, pasta or seasonal vegetables.

Toutes les assiettes sont servies avec deux accompagnements à partir d'un choix de riz, de pommes de terre, de pâtes ou de légumes de saison.

Scaloppine al Marsala

Veal scaloppini topped with our chef's special Marsala sauce made with buttery demi-glace, mushrooms and Italian marsala wine.

Escalope de veau recouverte de la sauce Marsala spéciale de notre chef, faite de demi-glace au beurre, de champignons et de marsala italien. — 26.95

Scaloppine al Limone

Veal scaloppini drizzled with our simple and sensational white wine and lemon sauce.

Escalope de veau arrosée de notre vin blanc simple et sensationnel et de notre sauce au citron. — 26.95

Scaloppine al Pizzaiola

Traditional "Pizza-Maker's" veal, derived from Neapolitan culinary customs, served with homemade marinara sauce and capers.

Veau traditionnel "Pizza-Maker's", dérivé des coutumes culinaires napolitaines, servi avec sauce marinara maison et câpres. — 26.95

Scaloppine al Dolce di Vita

Pan-fried veal cutlet served with a rich cream, mushroom and brandy sauce.

Escalope de veau poêlée servie avec une crème riche, une sauce aux champignons et au brandy. — 26.95

Paillard di Vitello

Simple charcoal grilled veal, served with lemon wedge and parsley.

Veau grillé au charbon de bois, servi avec quartier de citron et persil. — 26.95

DOLCE *di Vita*

BEEF & BŒUF

All plates served with two side choices of rice, potato or seasonal vegetables.

Toutes les assiettes sont servies avec deux choix d'accompagnements, riz, pommes de terre ou légumes de saison

Filet Mignon

Charcoal grilled AAA Canadian beef. • Bœuf canadien AAA grillé au charbon de bois. — 39.95

Rib Steak • Entrecôte (14 oz)

Charcoal grilled AAA Canadian beef. • Bœuf canadien AAA grillé au charbon de bois — 39.95

Sirloin Steak • Bifteck de surlonge (14 oz)

Charcoal grilled striploin AAA Canadian beef. • Filet de bœuf canadien AAA grillé au charbon de bois. — 39.95

Steak au Poivre

Pan-fried striploin steak served with a five-peppercorn sauce. • Entrecôte poêlée servie avec une sauce aux cinq poivres.— 39.95

CHICKEN & POULET

Pollo Ripieno con Pesto e Mozzarella

Stuffed chicken with fresh homemade pesto and mozzarella, drizzled with a velvety demi-glace and brandy. Served with potatoes and seasonal vegetables. • Poulet farci au pesto frais maison et mozzarella, arrosé d'une sauce demi-glace veloutée et brandy. Servi avec des pommes de terre et des légumes de saison.— 21.95

Pollo Dolce di Vita

Chicken supreme served with a rich cream, mushroom and brandy sauce. Served on a bed of rice and seasonal vegetables. • Suprême de poulet servi avec une sauce à la crème, aux champignons et au brandy. Servi sur un lit de riz et de légumes de saison. — 19.95

Pollo alla Parmigiana

Classic breaded parmesan chicken topped with simple homemade marinara sauce and cheese gratin. Served with a side order of your choice of pasta. • Poulet parmesan pané classique garni d'une simple sauce marinara maison et d'un gratin de fromage. Servi avec un accompagnement de pâtes de votre choix. — 18.95

SEAFOOD & FRUITS DE MER

All plates served with two sides from choices of rice, potato, pasta or seasonal vegetables.

Toutes les assiettes sont servies avec deux accompagnements à partir d'un choix de riz, de pommes de terre, de pâtes ou de légumes de saison

Grilled Salmon Fillet • Filet de saumon grillé

Charcoal grilled salmon topped with butter lemon sauce. • Saumon grillé au charbon de bois garni de sauce au beurre et au citron — 21.95

Shrimp alla Dolce di Vita • Crevettes à la Dolce di Vita

Pan-fried jumbo shrimps served with a rich cream, mushroom and brandy sauce.

Crevettes géantes poêlées servies avec une riche sauce à la crème, aux champignons et au brandy. — 26.95

Shrimp alla Francesco • Crevettes à la Francesco

Pan-fried jumbo shrimp with a garlic lemon sauce. • Crevettes géantes poêlées avec une sauce à l'ail et au citron.— 26.95

Shrimp Fra Diavolo • Crevettes Fra Diavolo

Pan-fried jumbo shrimp in a spicy tomato sauce. • Crevettes géantes poêlées dans une sauce tomate épicée. — 26.95