

PRIMI

Olives chaudes 8⁹⁹\$

Arancini maison 7⁹⁹\$

Forestière : Champignons & mascarpone

Fiorentina : Ricotta & épinards

Toscana : Saucisses & tomates sèches

Carbonara : Guanciale et Parmesan

Boulettes de viande 12⁹⁹\$

Sauce marinara, quenelle de ricotta, huile de basilic.

Escargots à la Strega et poivre citronné 13⁹⁹\$

Beurre à l'ail à la Strega, gratinés, poivre citronné, servis avec focaccia à l'ail

Trilogie de bruschetta 15⁹⁹\$

Sur pain fait maison

→ Chèvre, pistaches, canneberges, miel épicé.

→ Chair de saucisse, duxelle de champignons de Paris et oignons confits.

→ Tomates méditerranéennes, huile d'olive vierge et copeaux de parmesan.

Calmars façon Bottega 19⁹⁹\$

Panés à la semoule et Panko, servis avec bisque de légumes au paprika fumé et garniture d'oignons rouges et câpres.

Tourelle de saumon aux fruits de mer 17⁹⁹\$

Émincé de homard, crevettes nordiques et pétoncles, servis avec un aioli à l'ail rôti et des zestes de citron.

Burrata 22⁹⁹\$

Bruschetta: tomates méditerranéennes, huile d'olive aromatisée à la menthe et fleur de sel.

Carpaccio de bœuf au vin rouge 21⁹⁹\$

Réduction de vin rouge, câpres, copeaux de parmesan, huile d'olive et aioli méditerranéen.

Halloumi poêlé au vino cotto 17⁹⁹\$

Tomates et abricots confits, roquette et coulis de vin rouge.

Antipasto à la St-Rocco 32⁹⁹\$

Arancini du moment, sauce marinara, copeaux de parmesan, mortadella, sopressata, prosciutto, melon, poivrons marinés, aubergines, olives mixtes & crostinis assortis. (pour 2 personnes)

Extra Burrata + 5⁹⁹\$

SALADES

Belle italienne 13⁹⁹\$ 21⁹⁹\$

Tomates, concombre, oignons rouges, poivrons, croûtons de focaccia maison, copeaux de parmesan, bocconcini, balsamique au miel

César 13⁹⁹\$ 22⁹⁹\$

Bébé épinards, croûton à l'ail Napoléon, parmesan, mozzarella fraîche, pancetta rôtie.

Extra Poulet + 6⁹⁹\$

Salade de fruits de mer 16⁹⁹\$ 25⁹⁹\$

Pétoncles, homard, crevettes, saumon fumé, fines herbes, aioli à l'ail et herbes fraîches.

PIZZA

East Side Pepperoni 21⁹⁹\$

Manhattan Margherita 21⁹⁹\$

Broadway 22⁹⁹\$

Mortadella & Miel Épicé

Midtown 22⁹⁹\$

Forestiers et huile de truffes

Petite Italie 3 viandes 23⁹⁹\$

Saint-Jacques 24⁹⁹\$

Sauce béchamel, mozzarella, émincé de homard, crevettes nordiques, pétoncles et poireaux.

Canard confit, pesto de pistaches & stracciatella 24⁹⁹\$

Pesto de pistaches, crème, tomates confites, effiloché de canard, stracciatella, roquette et oignons.

Saucisses italiennes & bocconcini 23⁹⁹\$

Sauce à la viande maison, saucisse italienne, pancetta et bocconcini frais.

Prosciutto & ricotta 23⁹⁹\$

Sauce marinara, prosciutto di Parma, ricotta, roquette, figues confites et tomates cerises.

Caponata & halloumi grillé 23⁹⁹\$

Caponata de légumes, olives noires, halloumi grillé, sauce rosée et asperges.

Option croûte sans gluten disponible + 3⁹⁹\$

❑❑❑❑❑ PASTA ❑❑❑❑❑

Gnocchi au choix de sauce **20⁹⁹\$**
Au choix:

Marinara
Pesto à la crème
Rose

Paccheri à la Gigi & burrata **24⁹⁹\$**
Pancetta, oignons, champignons mixtes, vin blanc, crème, sauce marinara.

Pappardelle au saumon fumé et crevettes nordiques **27⁹⁹\$**
Oignons rouges, câpres, saumon fumé, crevettes nordiques, aneth, vodka et crème.

Spaghetti Chitarra alla carbonara **24⁹⁹\$**
Guanciale, ail, échalotes françaises, jaune d'œuf, persil, poivre concassé.

Paccheri cacio e pepe **24⁹⁹\$**
Chèvre, parmesan, gorgonzola, romano, poivre concassé.

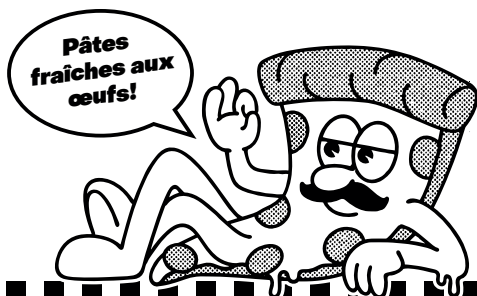
Raviolis aux fromages, deux tomates et chèvre des Neiges **25⁹⁹\$**
Pesto de tomates séchées, sauce marinara, crème, poivrons rôtis et fromage de chèvre des Neiges.

Tagliatelle aux champignons mixtes **25⁹⁹\$**
Crème de mascarpone, vin blanc, ail, échalotes, garni de chèvre et bruschetta à la méditerranéenne.

Spaghetti au ragoût et bocconcini **24⁹⁹\$**
Sauce à la viande maison et bocconcini frais.

Bucatini au canard confit et à la truffe **28⁹⁹\$**
Effiloché de canard, tomates confites, noix de Grenoble, fond de veau, huile de truffe, stracciatella et roquette.

Bucatini au poulet rôti **27⁹⁹\$**
Poulet rôti, asperges, épinards, bisque de tomates, vin blanc et bouillon de volaille.



❑❑❑❑❑ PIATTI ❑❑❑❑❑

Joue de bœuf braisé au Martini rouge **38⁹⁹\$**
Champignons assortis, oignons perlés et fond de veau. Servie avec une purée de pommes de terre maison et des légumes de saison.

Cuisse de canard confite aux abricots **38⁹⁹\$**
Réduction au Marsala, abricots confits, fond de veau et poireaux. Servie avec une purée de pommes de terre maison et des légumes de saison.

Lasagne au ragù **25⁹⁹\$**
Bœuf, veau, porc, saucisse italienne, béchamel, parmesan, mozzarella.

Poulet parmesan **29⁹⁹\$**
Flambé à la vodka, gratiné, servi avec pâtes du moment.

Escalope de veau al limone **35⁹⁹\$**
Citron, vin blanc, jus de citron, beurre servi avec pâtes à l'ail.

Pavé de saumon poêlé, crème de fruits de mer **38⁹⁹\$**
Beurre blanc, légumes de saison, Boursin aux fines herbes et bruschetta de tomates.

❑❑❑❑❑ DESSERTS ❑❑❑❑❑

Tiramisu **8⁹⁹\$**
Mousseline de mascarpone, espresso, Tia Maria, doigts de dame et cacao.

Crème brûlée à la liqueur de café et chocolat blanc **9⁹⁹\$**

Cannolis aux saveurs assorties **9⁹⁹\$**
→ Dulce de leche → Pistaches
→ Ricotta → Amaretto
→ Nutella

Pâtisserie du chef **9⁹⁹\$**
Saveur du moment.
Consultez votre serveur(euse).

Ramenez un peu de Bottega chez vous !

Faites un tour à notre coin épicerie pour découvrir nos plats à emporter.

PRIMI

Warm Olives 8⁹⁹\$

Homemade Arancini 7⁹⁹\$

Forestière : Mushrooms & mascarpone

Fiorentina : Ricotta & spinach

Toscana : Italian sausage & sun-dried tomatoes

Carbonara : Guanciale & Parmesan

Meatballs 12⁹⁹\$

Marinara sauce, ricotta quenelle and basil oil.

Snails alla Strega & Lemon Pepper 13⁹⁹\$

Strega garlic butter, oven-baked with melted cheese, lemon pepper, served with garlic focaccia.

Bruschetta Trilogy 15⁹⁹\$

Served on homemade bread.

→Goat cheese, pistachios, cranberries & spicy honey.

→Italian sausage, Paris mushroom duxelles & caramelized onions.

→Mediterranean tomatoes, extra virgin olive oil & shaved Parmesan.

Bottega-Style Calamari 19⁹⁹\$

Semolina and Panko crust, served with smoked paprika vegetable bisque, red onions and capers.

Seafood Salmon Tower 17⁹⁹\$

Lobster, Nordic shrimp and scallops, served with roasted garlic aioli and lemon zest.

Burrata 22⁹⁹\$

Bruschetta with Mediterranean tomatoes, mint-infused olive oil and fleur de sel.

Red Wine Beef Carpaccio 21⁹⁹\$

Red wine reduction, capers, shaved Parmesan, olive oil and Mediterranean aioli.

Pan-Seared Halloumi with Vino Cotto 17⁹⁹\$

Confit tomatoes and apricots, arugula and red wine reduction.

St-Roch Antipasto 32⁹⁹\$

Arancini of the day, marinara sauce, shaved Parmesan, mortadella, sopressata, prosciutto, melon, marinated peppers, eggplant, mixed olives and assorted crostini. (for 2)

Add Burrata + 5⁹⁹\$

SALADS

Bella Italiane 13⁹⁹\$ 21⁹⁹\$

Tomatoes, cucumber, red onions, peppers, homemade focaccia croutons, shaved Parmesan, bocconcini and honey balsamic dressing.

Caesar 13⁹⁹\$ 22⁹⁹\$

Baby spinach, Napoleon garlic croutons, Parmesan, fresh mozzarella and roasted pancetta.

Add chicken + 6⁹⁹\$

Seafood Salad 16⁹⁹\$ 25⁹⁹\$

Scallops, lobster, shrimp, smoked salmon, fresh herbs and garlic herb aioli.

PIZZA

East Side Pepperoni 21⁹⁹\$

Manhattan Margherita 21⁹⁹\$

Broadway 22⁹⁹\$

Mortadella & Spicy Honey

Midtown 22⁹⁹\$

Wild mushrooms & truffle oil

Little Italy Three Meats 23⁹⁹\$

Saint-Jacques 24⁹⁹\$

Béchamel sauce, mozzarella, lobster, Nordic shrimp, scallops and leeks.

Duck Confit, Pistachio Pesto & Stracciatell 24⁹⁹\$

Pistachio pesto, cream, confit tomatoes, shredded duck, stracciatella, arugula and onions.

Italian Sausage & Bocconcini 23⁹⁹\$

Homemade meat sauce, Italian sausage, pancetta and fresh bocconcini.

Prosciutto & ricotta 23⁹⁹\$

Marinara sauce, Prosciutto di Parma, ricotta, arugula, confit figs and cherry tomatoes.

Caponata & Grilled Halloumi 23⁹⁹\$

Vegetable caponata, black olives, grilled halloumi, rosé sauce and asparagus.

Gluten-free crust available + 3⁹⁹\$

❑❑❑❑❑ PASTA ❑❑❑❑❑

Gnocchi **20⁹⁹\$**
Choice of sauce:

Marinara
Creamy Pesto
Rose

Paccheri alla Gigi & Burrata **24⁹⁹\$**
 Pancetta, onions, mixed mushrooms,
 white wine, cream and marinara sauce.

**Pappardelle with Smoked Salmon
 & Nordic Shrimp** **27⁹⁹\$**
 Red onions, capers, smoked salmon,
 Nordic shrimp, dill, vodka and cream.

**Spaghetti Chitarra
 alla Carbonaraa** **24⁹⁹\$**
 Guanciale, garlic, shallots, egg yolk, parsley
 and cracked black pepper.

Paccheri Cacio e Pepe **24⁹⁹\$**
 Goat cheese, Parmesan, Gorgonzola,
 Romano and cracked black pepper.

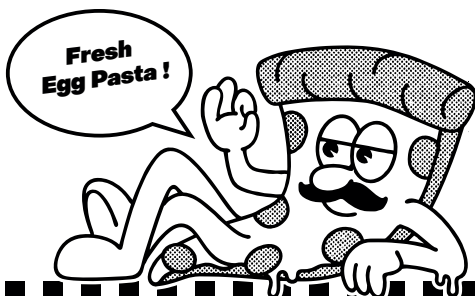
**Cheese Ravioli with Two Tomatoes
 & Chèvre des Neiges** **25⁹⁹\$**
 Sun-dried tomato pesto, marinara sauce,
 cream, roasted peppers and Chèvre des
 Neiges goat cheese.

**Tagliatelle with
 Wild Mushrooms** **25⁹⁹\$**
 Mascarpone cream, white wine, garlic,
 shallots, topped with goat cheese and
 Mediterranean bruschetta.

**Spaghetti with Meat Ragù
 & Bocconcini** **24⁹⁹\$**
 Homemade meat sauce and fresh bocconcini.

**Bucatini with Duck Confit
 & Truffle** **28⁹⁹\$**
 Shredded duck confit, confit tomatoes,
 walnuts, veal demi-glace, truffle oil,
 stracciatella and arugula.

Bucatini with Roasted Chicken **27⁹⁹\$**
 Roasted chicken, asparagus, spinach,
 tomato bisque, white wine and chicken broth.



❑❑❑❑❑ PIATTI ❑❑❑❑❑

**Braised Beef Cheek
 with Red Martini** **38⁹⁹\$**
 Mixed mushrooms, pearl onions and
 veal demi-glace. Served with homemade
 mashed potatoes and seasonal vegetables.

**Duck Confit Leg
 with Apricots** **38⁹⁹\$**
 Marsala reduction, confit apricots,
 veal demi-glace and leeks. Served with
 homemade mashed potatoes and
 seasonal vegetables.

Lasagna al Ragù **25⁹⁹\$**
 Beef, veal, pork, Italian sausage, béchamel,
 Parmesan and mozzarella.

Chicken Parmesan **29⁹⁹\$**
 Flambéed with vodka, topped with melted
 cheese and served with the pasta of the day.

Veal Scaloppini al Limone **35⁹⁹\$**
 Lemon, white wine, lemon juice and butter,
 served with garlic pasta.

**Pan-Seared Salmon
 with Seafood Cream Sauce** **38⁹⁹\$**
 Beurre blanc, seasonal vegetables,
 Boursin with fine herbs and tomato
 bruschetta.

❑❑❑❑❑ DESSERTS ❑❑❑❑❑

Tiramisu **8⁹⁹\$**
 Mascarpone mousse, espresso,
 Tia Maria, ladyfingers and cocoa.

**Coffee Liqueur & White
 Chocolate Crème Brûlée** **9⁹⁹\$**

Cannoli – Assorted Flavours **9⁹⁹\$**
 → Dulce de leche → Pistachio
 → Ricotta → Amaretto
 → Nutella

Chef's Pastry **9⁹⁹\$**
 Flavor of the day.
 Please ask your server.

Take a little Bottega home with you!

**Visit our market corner to discover
 our takeout specialties.**



❑ COCKTAILS ❑

Apérol Spritz 14\$

Aperol, Prosecco, Soda

+1\$ Limoncello, surreau ou fruit de la passion

Buena notte 16\$

Amaro, Campari, Citron, Cerises

Verde Amore 15\$

Gin Concombre, Saint-Germain, Lime, Thym

Da Vinci 15\$

Pisco, Limoncello, Sirop de framboise, Lime

Bella Guava 14\$

Vodka, Galliano, Lime, Nectar de Goyave

Bloody di la casa 15\$

Vodka Pomodoro, Jus de cornichon, Aneth,
Sauce Épicée maison

Bacio Piccante 14\$

Tequila Teramana Blanco, Cointreau, Lime,
Sirop de Jalapeño maison

Sangria Rossa 15\$

Soho, Fragoli, St-Rémy VSOP, Vin Rouge, Lime, Soda

Sangria Bianco 15\$

Gin Malfy, Limoncello, Lime, Eau de Coco

Martini Giordino 15\$

Gin Botanist, Vermouth blanc, Olives ou
zeste de citron

❑ BIÈRES EN FÛT ❑

09 | Blonde Ale 7\$ 11\$

Farnham Ale & Lager, 4,6% Alc./Vol., 09 IBU

58 | NEIPA 7\$ 11\$

Farnham Ale & Lager, 5,8% Alc./Vol., 58 IBU

❑ BOUTEILLES ❑

**Consulter votre serveur·euse
la sélection du moment.**

SOIF



VINS



ROUGE

Torrae Del Sale Sangiovese, Puglia	10/40
Rouge Frigo Côtes-du-Rhône, France	11/45
Héritage Cahors Cahors, Malbec	48
Col d'Orcia Montepulciano, Italie	13/58
Ruppiano Chianti Classico Sangiovese, Chianti, Merlot	64
Alessandro Berselli Cabarnet Sauvignon, Toscana	14/60
Pasqua Valpolicella Ripasso Ripasso, Italie	60
Villa Antinori Chianti, Italie	14/69
Ambasciata Del Buon Vino Amarone	115

BLANC

Fazi Battaglia Verdicchio dei Castelli, Italie	10/40
AMBO Sauvignon blanc, Italie	11/46
Alois Lageder Pinot Grigio, Italie	12/54
Gerard Bertrand Héritage Clairette, France	11/47
Alessandro Berselli Pinot Grigio, Italie	57
La Scolca Valentino Gavi, Piemont	53
La Scargina Lugana Trebbiano, Italie	14/63

AUTRES

El Zorrito Macération, Chardonnay, Argentine	50
Botter Santi Nello Prosecco, Italie	10/45
Berne Romance Rosée, Grenache, Syrah	12/48