

Portofino

Cuisine italienne





COCKTAILS SIGNATURES

Personalizzato

FRAMBOISE ROYALE

*Vodka framboise, Chambord, Prosecco,
jus d'ananas, purée de framboises*

15

HUGO SPRITZ

*St-Germain, Prosecco, soda,
sirop de sureau, lime, menthe*

16

SPICY MARGARITA

*Tequila, Cointreau, jus d'orange,
jus de mangue, jus de lime, rim de Tajin*

15

IL BIRONELLI

*Belle de Brillet, St-Germain, vodka,
purée de framboises, sirop simple*

16

COCKTAILS CLASSIQUES



Tanqueray

Captain Morgan



BELVEDERE
VODKA

BOMBAY
SAPPHIRE

SMIRNOFF

ungava
GIN

Classici

MANHATTAN

Bourbon, vermouth rouge
et Angostura Bitter

14

LITCHI MARTINI

Vodka, Soho, jus de canneberge et litchis

15

MARGARITA

Téquila, Cointreau et jus de lime

14

MANGO MULE

Vodka, bière de gingembre, jus de mangue,
jus de citron

15

WHISKY SOUR

Whisky, jus de citron, sirop simple

14

MARGARITA ITALIANA

Téquila, limoncello, sirop simple, jus de citron

15

ANGELO AZZURRO

Gin, Triple Sec, Curaçao Bleu

15

MOJITO

Rhum, soda, menthe, sirop simple et lime

15

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

15

MOJITO MELON D'EAU / FRAISE

Rhum, menthe, jus de lime, sirop de melon d'eau

15

BELLINI

Prosecco, purée de pêches

15

NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rouge

15

FRENCH MARTINI

Vodka, Chambord, jus d'ananas

15

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vermouth rouge, Prosecco

15

GIN VODKA MARTINI

Gin ou vodka, vermouth blanc, olives et
un zeste de lime

15

NEGRONI SOUR

Gin, Campari, vermouth rouge,
jus de citron, sirop simple

15

ITALIAN ESPRESSO MARTINI

Vodka, Frangelico, espresso, sirop simple

15

OLD FASHIONED

Bourbon, sirop de canne roux
et Angostura Bitter

15

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, soda

15

CLOVER CLUB

Hendricks, jus de citron, purée
de framboises, sirop simple

16

BIÈRES *Birra*

EN FÛT

	PINTE
BUD LIGHT · Lager · États-Unis	10
BUDWEISER · Lager · États-Unis	10
LABATT 50 · Ale · Canada	10
MATANTE · Ale · Canada	11
JOUFFLUE · Blanche · Canada	11
CHIPIE · Pale Ale Rousse · Canada	11
GOOSE ISLAND · IPA · Anglaise	11
HOEGAARDEN · Blanche · Belgique	11
STELLA ARTOIS · Lager · Belgique	12
CORONA · Lager · Mexique	12
MILL STREET · Stout · Canada	12

EN BOUTEILLE

BUDWEISER ZERO · 0% · Lager blonde · É-U	8
CORONA SUNBREW · 0% · Lager blonde · Mexique	8
MICHELOB ULTRA · Lager blonde · États-Unis	8



MOCKTAILS *Cocktail Analcolici*

VIRGIN CAESAR <i>Clamato, Tabasco, sauce Worcestershire & jus de citron</i>	9	FRAMBOISE PRESQUE ROYALE <i>Jus d'ananas, jus de canneberge blanche, purée de framboises, sirop simple & soda</i>	9
VIRGIN MOJITO <i>Menthe, lime, sirop simple & soda</i>	9	FLEUR & TONIC <i>Sirop de fleurs de sureau, jus de canneberge blanche, jus de citron & tonic</i>	9

BREUVAGES *Bevande*

BOISSON GAZEUSE <i>Coca-Cola, Coke Diète, Sprite, Canada Dry</i>	4	SAN PELLEGRINO 750 ml	7
LIMONADE MAISON	6	ACQUA PANNA 750 ml	7
RED BULL <i>Energy drink, Sugarfree & Yellow Edition</i>	7		



*L'italie au coeur
du Vieux-Québec*





*Antipasto
Portofino*

Portofino
Cuques italiane

*Carpaccio
Mignon*

ENTRÉES

Antipasti

CHAUDES

PAIN À L'AIL 11
Grillé au four à bois
EXTRA GRATIN +3

**ARANCINIS
AUX CHAMPIGNONS** 14
*Risotto aux champignons sauvages panés,
servi sur sauce tomate et copeaux
de parmesan*

**ESCARGOTS
À L'AIL GRATINÉS** 15
*Servis avec beurre à l'ail
et fromage mozzarella*

**LES POLPETTES
DU PORTO** 15
*Polpettes de veau servies avec sauce tomate,
basilic frais et copeaux de parmesan*

FONDUES PARMESAN 16
Recette maison
EXTRA PROSCUITTO +3

CALMARS FRITS 22
Fait maison, servis avec sauce arrabiata

HORS-D'OEUVRE

ANTIPASTO PORTOFINO 1 PERS. 26
*Fondues parmesan, saumon fumé,
bocconcini et tomates, trilogie de
bruschettas, charcuteries fines
et légumes marinés* 2 PERS. 42

EXTRA GAMBAS +12
Une gambas géante flambée au Sambuca

EXTRA CALMARS FRITS +10

FROIDES

OLIVES MIXTES 8

BRUSCHETTAS 12
Croûtons garnis de tomates, ail et basilic

SALADE CÉSAR 16
*Servie avec vinaigrette César maison
et copeaux de parmesan*

SALADE CAPRESE 18
*Tomates fraîches, bocconcini, basilic frais et
basilic vieilli, servie avec un pain à l'ail grillé*

SAUMON FUMÉ 20
*Servi avec oignons rouges, câpres et huile
d'olive extra vierge*

BURRATA 21
*Proscuitto, pesto de basilic, tomates cerises
confites, noix caramélisées et réduction
de balsamique*

VITELLO TONNATO 21
*Fines tranches de veau avec mayonnaise
au thon*

**CARPACCIO
DE MIGNON DE BOEUF** 25
*Fines tranches de filet mignon en croûte
d'épices maison, réduction de balsamique noir,
salade de roquette à la vinaigrette dissociée,
mélange de noix, copeaux de parmesan
et coulis de poivrons et de baies d'argousier*

SOUPES

SOUPE MINISTRONE PICCOLO 10
14

**SOUPE À L'OIGNON
GRATINÉE** 17
Bière rousse et fromage mozzarella

Burrata



Prosciutto



*Des pizzas
qui réchauffent
le coeur ♡*

PIZZAS

Pizzas

MARGHERITA 25

Sauce tomate, fromage mozzarella et basilic frais

VÉGÉTARIENNE 28

Sauce tomate, champignons, tomates séchées, tomates cerises, oignons rouges, olives Kalamata, poivrons, coeurs d'artichauts et fromage mozzarella

AMÉRICAINNE 30

Sauce tomate, pepperoni, pancetta, champignons, poivrons, oignons rouges et fromage mozzarella

SAUCISSES ITALIENNES 30

Sauce tomate, saucisses italiennes, fromage de chèvre, tomates séchées et fromage mozzarella

PROSCIUTTO 31

Sauce tomate, prosciutto, fromage mozzarella, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan

QUATRE FROMAGES 31

Sauce tomate et sélection de quatre fromages

CARBONARA 31

Pancetta, oignons, ail, crème, vin blanc et fromage mozzarella

CALABRESA 33

Sauce tomate, fromage mozzarella, calabrese piquante, champignons, olives Kalamata et fromage de chèvre

SAUMON FUMÉ 34

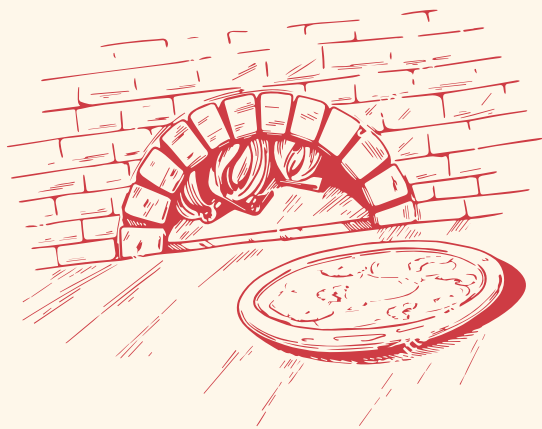
Sauce tomate, saumon fumé, oignons rouges, fromage mozzarella, fromage mascarpone, câpres et roquette

BURRATA 36

Sauce tomate, prosciutto, burrata, basilic frais, roquette et réduction balsamique

FRUITS DE MER 40

Sauce rosée à l'aneth, fromage mozzarella, crevettes, pétoncles, moules, palourdes et ciboulette



Four de Mama

Four italien directement importé de Napoli, maison mère de la pizza

PÂTES

Pasta

SPAGHETTI SAUCE TOMATE PICCOLO 18
23

Sauce tomate, fromage mozzarella et basilic frais

PENNE ARRABIATA PICCOLO 21
25

Sauce tomate épicée

CACIO E PEPE PICCOLO 22
26

Fromage Pecorino, poivre et ail

TAGLIATELLE LÉGUMES FRAIS PICCOLO 22
27

Huile d'olive extra vierge et vin blanc

SPAGHETTI BOLOGNAISE PICCOLO 23
28

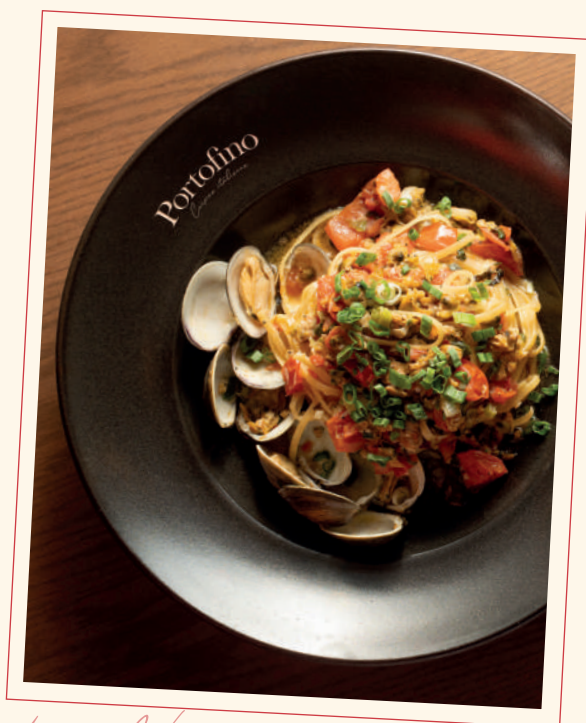
Sauce à la viande

EXTRA POLPETTE +5

FETTUCINI ALFREDO PICCOLO 23
28

Crème, vin blanc et fromage parmesan

EXTRA POULET +8



Alle Vongole

TORTELLINI FARCIS À LA VIANDE PICCOLO 23
29

Pâtes farcies, sauce tomate, crème, vin blanc, fromage parmesan et champignons sauvages

SPAGHETTI CARBONARA PICCOLO 24
29

Pancetta, oignons, jaune d'oeuf, crème, vin blanc et fromage parmesan

LASAGNE DI CASA PICCOLO 24
30

Sauce bolognaise, pepperoni, chair de saucisse italienne, fromage mozzarella et fromage en grains

FETTUCINE AUX CHAMPIGNONS PICCOLO 24
30

Mélange de champignons, tomates fraîches, huile de truffe et bocconcini

GNOCCHIS SAUCE-CRÈME & ÉPINARDS PICCOLO 24
30

Gnocchis crémeux, tombée d'épinards et croustillant de prosciutto



Fettuccine au pesto

FETTUCINE AU PESTO PICCOLO 24
*Basilic, copeaux de parmesan, pignons
de pin et huile d'olive extra vierge* 30

CANNELLONI GRATINÉS PICCOLO 24
*Pâtes farcies au boeuf et au veau, ail,
oignons, sauce tomate et fromage mozzarella* 30

**FAZZOLETTI FARCIS
AU FROMAGE DE CHÈVRE** PICCOLO 26 32
*Pâtes farcies au fromage de chèvre et aux
tomates séchées, crème, vin blanc, fromage
parmesan et croustillant de poireau frit*

**SPAGHETTI
POLPETTES** PICCOLO 26 32
Sauce tomate et boulettes de viandes

**FETTUCINE AU CANARD
CONFIT MAISON** PICCOLO 28 37
*Champignons, poireaux, tomates fraîches,
vin blanc et huile d'olive extra vierge*

ALLE VONGOLE PICCOLO 28 37
*Sauce au vin blanc, palourdes fraîches,
tomates fraîches, ail*

**LINGUINE
AUX CREVETTES** PICCOLO 30 39
*Roquettes, tomates fraîches,
huile d'olive, ail et vin blanc*

**LINGUINE À L'ENCRE
DE SEICHE AUX FRUITS
DE MER** PICCOLO 36 44
*Pétoncles, crevettes, palourdes, tomates fraîches
et séchées, vin blanc et huile d'olive extra vierge*





TARTARES *Tartare*

*Les entrées sont servies avec salade et croustons.
Les repas sont servis avec frites, salade et croustons.*

ENTRÉE 21

REPAS 33

SAUMON

*Saumon frais, câpres, citron
et échalotes françaises*

DEUX SAUMONS

*Saumon frais et saumon fumé,
sauce tartare et gingembre mariné*

BOEUF IMPÉRIAL

*Boeuf, mayonnaise aux champignons
shiitake, noix de cajou, sauce soya
et huile de sésame*

BOEUF ITALIEN

*Boeuf, tomates confites, prosciutto émiété,
pignons de pin, basilic et copeaux de parmesan*

SALADES REPAS

Insalate

SALADE CÉSAR 21

*Laitue romaine, croûtons, pancetta
et vinaigrette maison*

EXTRA POULET +8

SALADE DE CREVETTES ET MANGUE 27

*Salade mesclun et crevettes servie avec avocat,
mangue, fraises et vinaigre de cidre*

SALADE DE TATAKI DE THON 28

*Thon en croûte de sésame, marinade à
l'érable, sauce soya et gingembre, accompagné
d'une salade d'épinards avec fraises, mangue,
pignons de pin, gratin de chèvre
et vinaigre de cidre*

SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT 31

*Salade mesclun et canard confit maison glacé
au miel, vinaigre de framboise et huile d'olive
extra vierge*



DE LA MER

Pesci e fruttu di mare

MOULES PICCOLO 15

Un choix parmi nos deux variétés

- Marinara
- À la crème et au vin blanc

29

SAUMON AU BEURRE BLANC 35

*Saumon poêlé au beurre blanc citronné
servi sur pâtes du jour et légumes du moment*

CREVETTES GÉANTES GAMBAS FLAMBÉES 42

*Crevettes gambas (3), sauce à la sambuca,
accompagnées de pâtes à la crème, tomates
séchées, tomates fraîches et épinards*

RISOTTOS

Risotti

AUX CHAMPIGNONS 31

*Champignons, sauce aux échalotes
et huile de truffe*

CANARD CONFIT 36

Canard confit maison

FRUITS DE MER 43

Crevettes, pétoncles, moules et palourdes



VIANDES

Carni

ESCALOPES AU CITRON VEAU 37

Accompagnées de pâtes huile au vin blanc et de légumes

ESCALOPES AU PORTO ET AUX CHAMPIGNONS VEAU 38

Accompagnées de pâtes huile au vin blanc et de légumes

ESCALOPES ASIAGO VEAU 38

Sauce fromage Asiago, accompagnées de pâtes huile au vin blanc et de légumes

ESCALOPES PARMIGIANA POULET 34 VEAU 39

Panées, sauce tomate et fromage mozzarella, accompagnées de pâtes aux tomates et de légumes



Accompagné de pâtes au pesto, légumes, purée du moment et d'un choix de sauce maison

BAVETTE DE BOEUF 43

FILET MIGNON 7 oz 49

FILET MIGNON ASIAGO 7 oz 57

Sauce fromage Asiago, enrobé de prosciutto et sauce tomate

SURF AND TURF 69

Filet mignon (7 oz), 2 crevettes géantes flambées ou queue de homard

EXTRA CREVETTES GÉANTES +12

EXTRA QUEUE DE HOMARD +20

CHOIX DE SAUCE

- FROMAGE ASIAGO
- MOUTARDE & ESTRAGON
- PORTO & TRUFFE
- PORTO & ÉCHALOTE
- AU POIVRE

MENU ENFANT *Bambini*



Accompagné d'un breuvage

SPAGHETTI BOLOGNAISE 16

Sauce à la viande

CROQUETTES DE POULET 16

Accompagnées de frites

LASAGNE MAISON 16

Sauce bolognaise, pepperoni, chair de saucisses italienne, fromage mozzarella et fromage en grains

PIZZA BAMBINO 16

Demi pizza pepperoni fromage accompagnée de frites

DIGESTIFS

Digestivo

LIMONCELLO <i>Liqueur italienne de citron</i>	1 OZ 9	2 OZ 14	BELLE DE BRILLET <i>Liqueur de poire</i>	1 OZ 14	2 OZ 20	
SAMBUCA <i>Liqueur d'anis</i>	10	15	GRAND MARNIER <i>Cognac à l'orange</i>	14	20	
FRANGELICO <i>Liqueur à base de noisette</i>	11	17	L'IMPÉRIAL <i>Martini Roméo's gin</i>	15	21	
AMARETTO <i>Liqueur d'amande</i>	11	17	OFFLEY <i>Porto</i>	REI TAWNY 10	10 ANS 14	20 ANS 20
BAILEYS <i>Crème irlandaise à base de whisky</i>	11	17	HENNESSY <i>Cognac</i>	V.S. 13	V.S.O.P. 15	X.O. 25
STINGER <i>Cognac & crème de menthe</i>	11	17	GRAPPA <i>Eau-de-vie italienne</i>	TIGNAELLO 20	SASSICAIA 22	
COCO COGNAC <i>Cognac & liqueur de café</i>	11	17	JOHNNIE WALKER <i>Scotch Whisky 12 ans</i>	RED 10	BLACK 12	BLUE 27
GODFATHER <i>Scotch & Amaretto</i>	11	17	CHIVAZ REGAL <i>Scotch Whisky</i>		12	
WHITE RUSSIAN <i>Vodka, liqueur de café & crème fraîche, servi sur glaçons</i>		11	GLENFIDDICH <i>Scotch Whisky</i>		13	
BLACK RUSSIAN <i>Vodka, liqueur de café, servi sur glaçons</i>		11	BOWMORE <i>Scotch Whisky</i>		13	
CALVADOS <i>Eau-de-vie de cidre</i>	12	18				