

# SFIZI MENU

## FREDDI

Pain chaud maison campagnard avec huile aux herbes / *Homemade warm artisan bread with herb infused oil* **\$5**

Burrata alla parmigiana **\$19**

🌀 "Poke" de thon, sésame, échalote verte, won ton frit / 🌀 *Crispy wonton tuna poke* **\$15**

🌀 Salade de chou fleur, oignons rôtis, mâche, pomegrenade, noix de pin, vinaigrette tahini et citron /

🌀 *Charred cauliflower salad, roasted onions, mache, pomegranate, pine nuts, lemon tahini dressing* **\$14**

Assiette de charcuteries importées, légumes marinés maison / *Imported charcuterie board, in-house pickled veg* **\$16**

🌀 Tartare de saumon épicé à la "MK", sauce poi poi / 🌀 *MK's spicy salmon tartar, poi poi sauce* **\$14**

## CALDI

🌀 Potage Mayan à la crème d'avocat au poulet et "recado rojo" /

🌀 *Mayan avocado cream and chicken "potage, "recado rojo"* **\$14**

Jarret de porc Nagano braisé au « Lot 40 », chaudière de pois cassés /

*Slow cooked "Lot 40" Nagano pork shank, Quebec split pea chowder* **\$15**

🌀 Hummus maison, ragoût de bœuf braisé, abricots et amandes /

🌀 *Homemade hummus, Moroccan stew boneless short rib, almonds and apricots* **\$14**

Bajoues de veau braisées 3 heures, polenta, gremolata aux zestes d'orange /

*3 hour braised veal cheeks, soft polenta, orange gremolata* **\$16**

🌀 "Saltier" de pieuvre tunisienne et saucisson chorizo / 🌀 *"Saltier" Tunisian octopus and chorizo* **\$17**

## PASTA

Tagliolini, palourdes « little neck » et tomates confites / *Tagliolini, little neck clams, "pomodorini del orto" confit* **\$14**

🌀 Paccheri, pesto de pistaches, ragoût de champignons, chapelure truffée /

🌀 *Paccheri, pistachio pesto, wild mushroom ragu, truffled "mollica"* **\$16**

Gnocchi, saucisse italienne, fondue au fromage suisse, confiture de bacon /

*Gnocchi, salsiccia sbriciolata, Valdostana fondue, bacon jam* **\$15**

Risotto au homard canadien, mascarpone et avocat / *Canadian lobster, mascarpone and avocado risotto* **\$18**

Lasagne Bolognese au ragoût de bison, 3 fromages / *Stewed bison Bolognese 3 cheese lasagna* **\$15**

## PAINS PLATS / FLAT BREADS

Mozzarella de bufflonne, prosciutto, figues et copeaux de Manchego /

*Bufala mozzarella, Iberian prosciutto, Greek figs, shaved Manchego* **\$15**

"Sfincione" légumes rôtis fumés, Tallegio / *Smoked garden vegetable and Taleggio "sfincione"* **\$14**

Porc effiloché Cubain sauce Mojo, œuf, gorgonzola, romarin et peperoncino /

*Mojo marinated "lechon", farmed egg, Gorgonzola, rosemary, peperoncino* **\$15**

Os à moelle rôti, rillettes de canard, champignons marinés maison /

*Whole roasted bone marrow, duck "rilette", in-house pickled "funghi"* **\$18**

Confit de canard "Philly steak" porcini, oignons caramélisés et chèvre noir /

*Brome Lake duck confit "Philly steak", porcini, caramelized onions, chèvre noir* **\$16**

## DOLCE / SWEET ENDINGS

"Tiella" aux pommes et mascarpone / *Apple mascarpone "tiella"* **\$8**

🌀 Flan, caramel sucré-salé infusé au piment Habañero et noix de coco / 🌀 *Coconut Habañero flan salted caramel* **\$7**

Beignets trempés / *Doughnuts dunk* **\$7**

Assiette de fromages disponible (Choix du chef) \$\$ du marché / *Cheese plate available (Chef's Choice) Market* \$\$

Cannoli **\$6**

🌀 🌀 🌀 **Allergies:** Veuillez noter que nous ne pouvons pas garantir de contamination. Par contre, nous faisons de notre mieux pour accommoder notre clientèle avec allergies aux noix

**Intolérance au gluten:** pain, pâtes & pains plats disponibles à une charge supplémentaire de \$2.50 par item

🌀 🌀 🌀 **Nut Allergies:** Please be advised that we cannot guarantee there won't be any cross contamination in the kitchen, however we do our best to accommodate our clients with nut allergies

**Gluten Free Bread, Pasta and Flat Breads are available at an extra cost of \$2.50 per item**