

Portofino

Cuisine italienne





Negroni



COCKTAILS SIGNATURES

Personalizzato

FRAMBOISE ROYALE

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

15

SPICY MARGARITA

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

15

HUGO SPRITZ

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

16

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

MARGARITA

Téquila, Cointreau et jus de lime

14

WHISKY SOUR

Whisky, jus de citron, sirop simple

14

ANGELO AZZURRO

Gin, Triple Sec, Curaçao Bleu

15

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

15

BELLINI

Prosecco, purée de pêches

15

FRENCH MARTINI

Vodka, Chambord, jus d'ananas

15

GIN VODKA MARTINI

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

15

ITALIAN ESPRESSO MARTINI

Vodka, Frangelico, espresso, sirop simple

15

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, soda

15

LITCHI MARTINI

Vodka, Soho, jus de canneberge et litchis

15

MANGO MULE

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

15

MARGARITA ITALIANA

Téquila, limoncello, sirop simple, jus de citron

15

MOJITO

Rhum, soda, menthe, sirop simple et lime

15

MOJITO MELON D'EAU / FRAISE

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

15

NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rouge

15

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vermouth rouge, Prosecco

15

NEGRONI SOUR

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

15

OLD FASHIONED

Bourbon, sirop de canne roux
et Angostura Bitter

15

CLOVER CLUB

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

16

BIÈRES *Beer*

EN FÛT		EN BOUTEILLE	
	PINTE		
BUD LIGHT · Lager · États-Unis	10	BUDWEISER ZERO · 0% · Lager blonde · É-U	8
BUDWEISER · Lager · États-Unis	10	CORONA SUNBREW · 0% · Lager blonde · Mexique	8
LABATT 50 · Ale · Canada	10	MICHELOB ULTRA · Lager blonde · États-Unis	8
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		



MOCKTAILS *Cocktail Analcolici*

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

BREUVAGES *Bevande*

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



*L'italie au coeur
du Vieux-Québec*





*Antipasto
Portofino*

*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
*Fondue 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

Sauce tomate, fromage mozzarella et basilic frais

25

VÉGÉTARIENNE

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

28

AMÉRICAIN

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

30

SAUCISSES ITALIENNES

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

30

PROSCIUTTO

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

31

QUATRE FROMAGES

Sauce tomate et sélection de quatre fromages

31

CARBONARA

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

31

CALABRESA

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

33

SAUMON FUMÉ

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

34

BURRATA

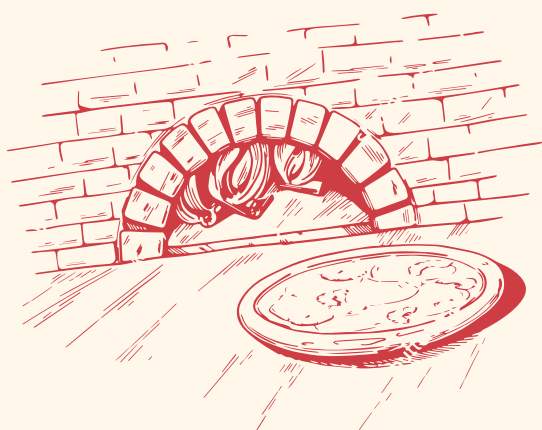
Sauce tomate, prosciutto, burrata, basilic frais, roquette et réduction balsamique

36

FRUITS DE MER

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

40



Four de Mama

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

PÂTES

Pasta

SPAGHETTI SAUCE TOMATE

Sauce tomate et basilic frais

PICCOLO 18
23

PENNE ARRABIATA

Sauce tomate épicée

PICCOLO 21
25

CACIO E PEPE

Fromage Pecorino, poivre et ail

PICCOLO 22
26

TAGLIATELLE LÉGUMES FRAIS

Huile d'olive extra vierge et vin blanc

PICCOLO 22
27

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Sauce à la viande

PICCOLO 23
28

EXTRA POLPETTE

+5

FETTUCINI ALFREDO

Crème, vin blanc et fromage parmesan

PICCOLO 23
28

EXTRA POULET

+8



Alle Vongole

TORTELLINI FARCIS À LA VIANDE

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

PICCOLO 23
29

SPAGHETTI CARBONARA

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

PICCOLO 24
29

LASAGNE DI CASA

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

PICCOLO 24
30

FETTUCINE AUX CHAMPIGNONS

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

PICCOLO 24
30

GNOCCHIS SAUCE-CRÈME & ÉPINARDS

Gnocchis crémeux, tombée d'épinards et croustillant de prosciutto

PICCOLO 24
30



*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
*Pâtes farcies au fromage de chèvre et aux
tomates séchées, crème, vin blanc, fromage
parmesan et croustillant de poireau frit* 32

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

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

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

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

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





*Tartare de
Boeuf Italien*

TARTARES *Tartare*

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

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 émietté,
pignons de pin, basilic et copeaux de parmesan*

SALADES REPAS

Insalate

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, croûtons, pancetta
et vinaigrette maison

21

EXTRA POULET

+8

SALADE DE CREVETTES ET MANGUE

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

27

SALADE DE TATAKI DE THON

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

28

SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT

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

31



DE LA MER

Pesci e frutti di mare

MOULES

Un choix parmi nos deux variétés

- Marinara
- À la crème et au vin blanc

PICCOLO

15
29

SAUMON AU BEURRE BLANC

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

35

CREVETTES GÉANTES GAMBAS FLAMBÉES

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

42

RISOTTOS

Risotti

AUX CHAMPIGNONS

Champignons, sauce aux échalotes
et huile de truffe

31

CANARD CONFIT

Canard confit maison

36

FRUITS DE MER

Crevettes, pétoncles, moules et palourdes

43



VIANDES

Carni

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

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*



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

LASAGNE MAISON 16

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

CROQUETTES DE POULET 16

Accompagnées de frites

PIZZA BAMBINO 16

*Demi pizza pepperoni fromage
accompagnée de frites*

DIGESTIFS

Digestivo

LIMONCELLO 1 OZ 2 OZ
9 14
Liqueur italienne de citron

SAMBUCA 10 15
Liqueur d'anis

FRANGELICO 11 17
Liqueur à base de noisette

AMARETTO 11 17
Liqueur d'amande

BAILEYS 11 17
Crème irlandaise à base de whisky

STINGER 11 17
Cognac & crème de menthe

COCO COGNAC 11 17
Cognac & liqueur de café

GODFATHER 11 17
Scotch & Amaretto

WHITE RUSSIAN 11
Vodka, liqueur de café & crème fraîche, servi sur glaçons

BLACK RUSSIAN 11
Vodka, liqueur de café, servi sur glaçons

CALVADOS 12 18
Eau-de-vie de cidre

BELLE DE BRILLET 1 OZ 2 OZ
14 20
Liqueur de poire

GRAND MARNIER 14 20
Cognac à l'orange

L'IMPÉRIAL 15 21
Martini Roméo's gin

OFFLEY REI TAWNY 10 ANS 20 ANS
10 14 20
Porto

HENNESSY V.S. V.S.O.P. X.O.
13 15 25
Cognac

GRAPPA TIGNAELLO SASSICAIA
20 22
Eau-de-vie italienne

JOHNNIE WALKER RED BLACK BLUE
10 12 27
Scotch Whisky 12 ans

CHIVAZ REGAL 12
Scotch Whisky

GLENFIDDICH 13
Scotch Whisky

BOWMORE 13
Scotch Whisky