

# IMPASTO

MENU POUR EMPORTER  
MERCREDI AU SAMEDI DE 17H00 À 21H00  
POUR PLACER VOTRE COMMANDE : 514-508-6508  
OU PRÉSENTEZ VOUS SUR PLACE

*TAKE OUT MENU*  
*WEDNESDAY TO SATURDAY FROM 5PM TO 9PM*  
*TO PLACE YOUR ORDER : 514-508-6508*  
*OR COME SEE US DIRECTLY*

.

INSALATA CAPRESE - 14 -  
tomates héritages & mozzarella di bufala QC, basilic  
*heirloom tomatoes & QC mozzarella di bufala, basil*

INSALATA DI POLPO - 15 -  
pieuvre, fenouil, p.d.t., oignons, salsa verde  
*octopus, fennel, potatoes, onions, salsa verde*

INSALATA STAGIONALE - 13 -  
salade du marché, laitues Birri, concombres, tomates cerises  
*market salad, Birri lettuces, cucumbers, cherry tomatoes*

ARANCINI (5)- 12 -  
chapon grillé, riz, pois verts, mozzarella, aioli  
*grilled capon, rice, green peas, mozzarella, aioli*

AFFETTATI MISTI PER DUE - 24 -  
charcuteries maison pour 2, légumes marinés  
*homemade charcuteries for 2, marinated vegetables*

.

CASARECCE - 19 -  
pesto de pistaches & herbes fraîches, parmigiano reggiano  
*pistachios & fresh herbs pesto, parmigiano reggiano*

ELICOIDALI- 17 -  
ragù de porc Beurivage, tomates, oignons  
*Beurivage pork ragù, tomatoes, onions*

CONCHIGLIE PRIMAVERA- 16 -  
tomates cerises, zucchini, asperges, échalottes, parmigiano reggiano  
*cherry tomatoes, zucchini, asparagus, shallots, parmigiano reggiano*

PORCHETTA DEL NONNO (Ferme St-Canut Farm)- 29 -  
porcelet Gaspur, rapini, poire  
*Gaspur suckling pig, rapini, pear*

.

TIRAMISU- 9 -  
mascarpone, café, marsala, cacao  
*mascarpone, coffee, marsala, cocoa*

CANNOLI- 9 -  
ricotta, pistaches, zestes d'orange, cerises  
*ricotta, pistachios, orange zests, cherries*

.