

# IMPASTO

MENU À EMPORTER DU MERCREDI AU SAMEDI DE 16H00 À 20H30  
POUR PLACER VOTRE COMMANDE DURANT LES HEURES D'OUVERTURE : 514-508-6508  
PRÉSENTEZ VOUS SUR PLACE / LIVRAISON DISPONIBLE

•

## BARBABIETOLA - 13 -

Bettraves, topinambours, fleurs d'ail, basilic & pistaches, yogourt de bufflonne  
*Beetroots, jerusalem artichokes, garlic scapes, basil & pistachios, buffalo yogurt*

## AFFETTATI MISTI - 15 -

Charcuteries maison, fromage, légumes marinés  
*Homemade charcuteries, cheese, marinated vegetables*

## POLPO - 18 -

Pieuvre frite, purée céleri-rave, câpres, piments fermentés, persil  
*Fried octopus, celeriac puree, capers, fermented chili, parsley*

## INSALATA- 12 -

Salade de kale, endive, raddichio, graines de tournesol, vinaigrette échalotte  
*kale, endive, raddichio salad, sunflower seeds, shallot vinaigrette*

## MOZZARELLA DI BUFALA - 16 -

Mozzarella di bufala QC, focaccia maison grillée, escarole, n'duja (charcuterie épicée)  
*QC mozzarella di bufala, homemade focaccia, escarole, n'duja (spicy charcuterie)*

•

## SPAGHETTONI - 18 -

Ragu de champignons, persil, parmigiano reggiano, pangrattato  
*Mushroom ragu, parsley, parmigiano reggiano, pangrattato*

## CAVATELLI- 23 -

Ragu de sanglier, tomates, parmigiano reggiano  
*Wild boar ragu, tomatoes, parmigiano reggiano*

## ELICOIDALI- 18 -

Sauce tomate, moules, anchois blancs, fenouil  
*Tomato sauce, mussels, white anchovies, fennel*

## SACCHETTI- 20 -

Farçis de pommes de terre & parmigiano reggiano, bouillon au poireaux, pistaches  
*Stuffed with potatoes & parmigiano reggiano, leek broth, pistachios*

•

## VITELLO- 27 -

T-bone de veau grillé, champignons pleurottes blanc de gris, jus à la marsala, estragon  
*Grilled veal t-bone, blanc de gris oyster mushrooms, marsala jus, tarragon*

## SALSICCIA- 23 -

Saucisses de porc maison (2), pepperonata & kale  
*Homemade pork sausages (2), pepperonata & kale*

•

## CASTAGNOLE- 10 -

Beignets de ricotta & pommes, crème érable & cannelle  
*Ricotta & apple donuts, maple & cinnamon cream*

## TORTA - 10 -

Tartelette aux agrumes, meringue au thym  
*Citrus tart, thyme meringue*

# IMPASTO

FOCACCIA - 3 -  
olive oil

OLIVE MARINATE - 5 -

•

CRUDO DI PESCE - 18 -  
fluke fish, pork jerky, almonds, chili, lemon

POLPO - 19 -  
octopus, jerusalem artichokes, swisschard

INSALATA STAGIONALE - 13 -  
salsify, kumquats, squash seeds, frisee

AFFETTATI MISTI - 18 -  
homemade charcuteries

BIANCOSTATO - 17 -  
beef short ribs, tomato sauce, parmigiano reggiano

RAPA FERMENTATO - 14 -  
fermented turnips, mosto cotto, parmigiano reggiano

BURRATA - 28 -  
burrata, n'duja, escarole, focaccia

ANOLINI IN BRODO - 21 -  
ricotta, pine nuts, broth

•

BIGOLI - 28 -  
pancetta, taleggio cheese, savoy cabbage, sunchokes

RICOTTA GNOCCHI - 22 -  
tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

CASARECCE - 27 -  
capon ragu, bay leaves, pangrattato, parmigiano reggiano

CHITARRINE PUTTANESCA - 25 -  
tomatoes, capers, olives, anchovies

•

PESCE - 29 -  
seared monkfish, endives & walnuts salad, bagna cauda sauce

PORCHETTA DEL NONNO (St-Canut Farm)- 34 -  
Gaspior suckling pig, rapini, pear

•

TASTING MENU FOR THE TABLE  
4 courses to share  
- 65 \ pers. -