

# 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 JUSQU'À 20H30

•

## 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 - 19 -

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

## SALMONE- 15 -

Saumon fumé, crème fraîche, câpres, oignons marinés  
*Smoked salmon, crème fraîche, capers, pickled onions*

## MOZZARELLA DI BUFALA - 16 -

Mozzarella di bufala QC, salade de têtes de violons & ortie, jerky de porc  
*QC mozzarella di bufala, fiddlehead & stinging nettle salad, pork jerky*

•

## BIGOLI - 25 -

Ragu de canard braisé du canard du village, parmigiano reggiano  
*Braised duck ragu from canard du village, parmigiano reggiano*

## CAVATELLI- 23 -

Pesto d'ortie, têtes de violons & noix de pin, parmigiano reggiano  
*Stinging nettle pesto, fiddleheads & pine nuts, parmigiano reggiano*

## ELICOIDALI- 18 -

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

## ANOLINI VERDI- 24 -

Farçis de PDT & joue de boeuf, asperges, sauce tomate, parmigiano reggiano  
*Stuffed with potatoes & beef cheek, asparagus, tomato sauce, parmigiano reggiano*

•

## GALLINA DELLA CORNOVAGLIA- 23 -

Demi poulet de Cornouailles, pleurotes blanc de gris, sauce piccata  
*Half cornish hen, blanc de gris oyster mushrooms, piccata sauce*

## PANCIA DI MAIALE- 24 -

Flanc de porc confit croustillant, rhubarbe & céleri braisé, pollen de fenouil, jus  
*Crispy confit pork belly, braised rhubarb & celery, fennel pollen, jus*

•

## TIRAMISU- 10 -

Mascarpone, cacao, café, marsala  
*Mascarpone, cocoa, coffee, marsala*

## TORTA - 10 -

Gâteau aux pistaches, chocolat blanc & romarin  
*Pistachio cake, white chocolate & rosemary*