

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

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. -