

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 - 18 -

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

INSALATA- 13 -

Salade de fenouil & oranges, olives, pesto de noix de pin
Fennel & orange salad, olives, pine nuts pesto

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 - 24 -

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

SACCHETTI- 20 -

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

•

GALLINA DELLA CORNOVAGLIA- 23 -

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

AGNELLO- 24 -

Jarret d'agneau braisé, pois chiches noirs, bette à carde, tapenade d'olives, jus
Braised lamb shank, black chick peas, swisschard, olive tapenade, jus

•

TIRAMISU- 10 -

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

TORTA - 10 -

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