

# Sophia & SPRITZ

Inspired by the beauty, grace and elegance of the unforgettable Sophia Loren, our menu is a tribute to her love for Italian cuisine. Experience traditional dishes with a modern twist that comforts the soul.

## ACT I

- ANTIPASTI MISTO 22**  
assorted cured meats, shaved Parmigiana, house pickles, spreads, potato crisps, sourdough
- CALABRIAN CALAMARI 15**  
crispy baby calamari, Acadian seasoning, pickled onions, lemon Parmigiana crema
- PEI MUSSELS 15**  
Basil pesto cream, garlic, pinot grigio
- INSALATA PANZANELLA 16**  
roasted sourdough croutons, heirloom tomatoes, cucumber, fresh mozzarella, pickled onions & peppers, gremolata, tomato vinaigrette, balsamic glaze, toasted pine nuts
- PROSCIUTTO WRAPPED MOZZARELLA BALLS 14**  
San Marzano pomodoro served with sourdough
- YELLOWFIN TUNA TARTARE 18**  
avocado, garden cuke, basil oil, garlic & balsamic aioli, Parmesan & PEI potato crisps
- PROSCIUTTO WRAPPED PRAWNS 15**  
sautéed in chili butter, pinot grigio
- SEARED SCALLOPS 18**  
squash purée, crispy prosciutto, pine nuts, tomato-miso
- BURRATA E ZUCCA 23**  
fresh imported burrata, pickled fennel, roasted squash, squash purée, fig balsamic, sourdough bread
- ROASTED WINTER VEGETABLE SALAD 15**  
seasonal root veggies, green goddess dressing, Atta greens, lemon oil
- SOPHIA'S MEATBALLS 15**  
ground lamb & veal, San Marzano gravy, ricotta, Parmesan Reggiano
- ACADIAN TEMPURA 16**  
seasonal veggies, cajun seasoning, gremolata, fresh herb aioli

## ACT II

- LINGUINE DI GAMBERI 24**  
jumbo prawns, pinot grigio, garlic, cherry tomatoes, brown butter bread crumbs
- RAGÙ DI PAPPARDELLE 23**  
braised beef, pork, & lamb ragù, red wine demi-glace, cream, caramelized onions, Parmigiano
- MUSHROOM RISOTTO 23**  
wild mushrooms, shallot, sage, pinot grigio, cream, herb butter, Parmigiano
- PESTO CREAM GNOCCHI 23**  
broccolini pesto, Grana Padano, pinot grigio, parsnip chips
- SEAFOOD LASAGNE 29**  
layered spinach & kale ricotta with San Marzano pomodoro sauce, topped with scallops, lobster, & shrimp in fennel béchamel
- SEAFOOD ROSE RIGATONI 28**  
scallops, shrimp & salmon, roasted garlic bechamel, fire-roasted tomatoes, parmesan
- RIGATONI BOLOGNESE 22**  
veal & lamb meat sauce, goat cheese, gremolata, Calabrian chilies

## ACT III

- EAST COAST CIOPPINO 37**  
fresh local salmon, shrimp, scallops, mussels, & lobster lightly stewed roasted fennel, summer savoury & fire-roasted tomatoes
- ATLANTIC SALMON 32**  
grilled lemon, walnut pesto, honey, scalloped potato stack, pecorino creamed spinach
- HUNTER'S STEW 25**  
beef, pork & lamb ragu, citrus roasted root vegetables, creamy polenta with thyme & Sangiovese jus
- CHICKEN CACCIATORA 29**  
vino rosso & truffled tomato sauce, mushrooms, smashed PEI potatoes
- BRACIOLE 34**  
Blue Dot Reserve stuffed flank steak, gremolata, goat cheese polenta, grilled broccolini
- FRIED MUSHROOM PARMIGIANO 22**  
semolina fried mushrooms, root vegetable purée, San Marzano pomodoro, cashew Parmesan
- ROASTED BEEF SHORT RIB 42**  
bone-in, Sangiovese demi-glace, bone marrow butter, pecorino creamed spinach, smashed PEI spuds
- OTTIMO HAMBURGER 22**  
double beef brisket & chuck patties, crispy pancetta, Parmesan & cheddar fondue, arugula, caramelized onion jam, secret sauce with thin crispy waffle fries
- RACK OF LAMB 42**  
grilled lamb rack marinated in warming spices, orange & thyme carrots, potato pave
- WHISKY GRILLED PORK CHOP 34**  
double cut, whisky brined, smashed potatoes, seasonal veggies, apple butter, fig glaze
- CALIFORNIA CUT STRIPLOIN 39**  
10oz, sliced & served medium rare, smashed potatoes, seasonal veggies, agrodolce sauce

Before placing an order, please inform your server if you or any person in your party has any food allergies, Celiac or dietary considerations. Due to the variety of products we have in our restaurant, we do our best to keep you safe, but we can never completely guarantee your safety in regards to allergies or Celiac reactions.

# Sophia & SPRITZ

Inspiré par la beauté, la grâce et l'élégance de l'inoubliable Sophia Loren, notre menu est un hommage à son amour pour la cuisine italienne. Découvrez des plats traditionnels avec une touche moderne qui reconforte l'âme.

## ACTE I

### ANTIPASTI MISTO 22

Assortiment de charcuteries, Parmigiana rasé, cornichons maison, tartinades, chips de pommes de terre, pain au levain

### CALAMAR DE CALABRIA 15

Calamars frits croustillants, assaisonnement acadien, oignons marinés, crème au citron Parmigiana

### MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD 15

Crème de pesto au basilic, ail, pinot grigio

### INSALATA PANZANELLA 16

Croûtons de pain au levain rôtis, tomates anciennes, concombres, mozzarella fraîche, oignons et poivrons marinés, gremolata, vinaigrette aux tomates, glaçage balsamique, noix de pin grillées

### BOULES DE MOZZARELLA ENVELOPPÉES DE PROSCIUTTO 14

Pomodoro San Marzano servi avec pain au levain

### TARTARE DE THON À NAGEOIRES JAUNES 18

avocat, concombres de jardin, huile de basilic, ail et aïoli balsamique, chips de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard au parmesan

### CREVETTES ENVELOPPÉES DE PROSCIUTTO 15

sauté dans du beurre de chili, pinot grigio

### PÉTONCLES POÊLÉS 18

purée de courge, prosciutto croustillant, pignons de pin, tomate-miso

### BURRATA E ZUCCA 23

burrata fraîche importée, fenouil mariné, courge rôtie, purée de courge, balsamique aux figes, pain au levain rôtis

### SALADE DE LÉGUMES D'HIVER RÔTIS 15

légumes-racines de saison, vinaigrette à la déesse verte, légumes verts de Atta, huile de citron

### LES BOULETTES DE VIANDE DE SOPHIA 15

agneau et veau hachés, sauce San Marzano, ricotta, parmesan Reggiano

### TEMPURA ITALIENNE 16

légumes de saison, assaisonnement cajun, gremolata, aïoli aux herbes fraîches

## ACTE II

### LINGUINE DI GAMBERI 24

crevettes géantes, pinot grigio, ail, tomates cerises, chapelure au beurre brun

### RAGÙ DI PAPPARDELLE 23

ragù de bœuf braisé, porc et agneau, demi-glace au vin rouge, crème, oignons caramélisés, Parmigiano

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 23

champignons sauvages, échalotes, sauge, pinot grigio, crème, beurre aux herbes, Parmigiano

### GNOCCHIS À LA CRÈME DE PESTO 23

pesto de brocolini, Grana Padano, pinot grigio, chips de panais

### LASAGNE AUX FRUITS DE MER 29

Étages de ricotta aux épinards et au chou frisé, sauce pomodoro San Marzano, garnis de pétoncles, homard et crevettes dans une béchamel au fenouil-

### RIGATONI ROSE AUX FRUITS DE MERS 28

pétoncles, crevettes et saumon, béchamel à l'ail rôti, tomates rôties au feu, parmesan

### RIGATONI BOLOGNESE 22

sauce à la viande de veau et d'agneau, fromage de chèvre, gremolata, piments de Calabre

## ACTE III

### CIOPPINO DE LA CÔTE EST 37

Saumon frais local, crevettes, pétoncles, moules et homard. Fenouil rôti légèrement cuit, sariette et tomates rôties au feu

### SAUMON ATLANTIQUE 32

citron grillé, pesto de noix, miel, gratin de pommes de terre, épinards à la crème de pecorino

### RAGOÛT DU CHASSEUR 25

Ragoût de bœuf, porc et agneau, légumes-racines rôtis aux agrumes, polenta crémeuse au thym et jus de sangiovese

### POULET CACCIATORA 29

vino rosso et sauce tomate truffée, champignons, pommes de terre écrasées de l'Île-du-Prince-Édouard

### BRACIOLE 34

"Blue Dot Reserve" bifteck de flank farci, gremolata, polenta au fromage de chèvre, brocolinis grillés

### CHAMPIGNONS FRITS PARMIGIANA 22

champignons frits à la semoule, purée de légumes-racines, pomodoro San Marzano, fromage parmesan de noix de cajou

### CÔTE COURTE DE BŒUF RÔTI 42

non-désossé, demi-glace sangiovese, beurre d'os à moelle, épinards à la crème de pecorino, pommes de terre écrasées de l'Île-du-Prince-Édouard

### OTTIMO HAMBURGER 22

double galettes de poitrines de bœuf et mandrin, pancetta croustillante, fondue au parmesan et au cheddar, roquette, confiture d'oignons caramélisés, sauce secrète et des frites gaufres minces et croustillantes

### CÔTE D'AGNEAU 42

Côte d'agneau mariné dans des épices chaleureuses et grillé, carottes à l'orange et au thym, pavé de pommes de terre

### CÔTELETTE DE PORC GRILLÉES AU WHISKY 34

coupe double, saumuré de whisky, pommes de terre écrasées, légumes de saison, beurre de pomme, glaçage aux figes

### COUPE CALIFORNIA STRIPLOIN 39

10oz, tranché et servi à point, pommes de terre écrasées, légumes de saison, sauce agrodolce