



Sophia & SPRITZ

Inspired by the beauty, grace and elegance of the unforgettable Sophia Loren, our menu is 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

INSALATA WALDORF ITALIANA 15

apple purée, grilled zucchini, pickled onions, carrots, lemon tossed greens, creamy garlic dressing, grapes, candied walnuts

YELLOWFIN TUNA TARTARE 18

salt cured yolk, avocado, garden cuke, basil oil, garlic & balsamic aioli, Parmesan & PEI potato crisps

PROSCIUTTO WRAPPED PRAWNS 14

sautéed in chili butter, pinot grigio

SEARED SCALLOPS 17

romesco, celery root puree, chives

TUSCAN ROASTED EGGPLANT 14

whipped ricotta & feta, squash purée, fig reduction, gremolata

BURRATA E PORRO 23

roasted heirloom tomatoes, gremolata, crostini, balsamic cider reduction, lemon oil

ACT II

LINGUINE DI GAMBERI 24

jumbo prawns, pinot grigio, garlic, cherry tomatoes, brown butter bread crumbs

LOBSTER FRA DIAVOLO 33

spaghetti, San Marzano tomatoes, Calabrian chilies, garlic, fennel & lemon, vino bianco

RAGÙ DI PAPPARDELLE 23

braised beef, pork, & lamb ragù, red wine demi-glace, cream, caramelized onions, Parmigiano

TAGLIATELLE AL ROMESCO 21

red pepper pesto, fried cauliflower, charred broccolini, Parmigiana

RISOTTO AI FUNGHI 23

wild mushrooms, shallot, sage, pinot grigio, cream, herb butter, Parmigiano

GNOCCHI ALLA ZUCCA 24

squash butter, garlic, fried sage, lemon Parmesan cream

SEAFOOD LASAGNE 29

layered spinach & kale ricotta with San Marzano pomodoro sauce, topped with scallops, lobster, & shrimp in fennel béchamel

ACT III

SEAFOOD AQUAPAZZA 37

salmon, shrimp, scallops, mussels & lobster in "crazy water" seafood broth with fennel, tomato, olives, & Calabrian chilies

ATLANTIC SALMON 32

grilled lemon, walnut pesto, honey, scalloped potato stack, pecorino creamed spinach

ROASTED HALIBUT 38

warmed white bean & pancetta ragu, ditali "little thimble" pasta in seafood en brodo

CARNE E POLENTA 25

beef, pork & lamb ragu, citrus roasted root vegetables, creamy polenta with thyme & Sangiovese jus

POLLO ALLA CACCIATORA (Hunter's Chicken) 29

vino rosso & truffled tomato sauce, mushrooms, smashed PEI potatoes

BRACIOLE 34

stuffed flank steak, gremolata, goat cheese polenta, grilled broccolini

FRIED MUSHROOM PARMIGIANO 22

semolina fried mushrooms, root vegetable purée, San Marzano pomodoro, cashew Parmesan

POLLO FRITTO 26

buttermilk marinated, besciamella di broccolini, thin & crispy waffle fries, house pickles, lemon butter, salsa piccante

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

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

INSALATA WALDORF ITALIANA 15

purée de pommes, courgettes grillées, oignons marinés, carottes, verdure citronnée, vinaigrette crémeuse à l'ail, raisins, noix confites

TARTARE DE THON À NAGEOIRES JAUNES 18

jaune d'œuf salé, 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 14

sauté dans du beurre de chili, pinot grigio

PÉTONCLES POÊLÉS 17

romesco, purée de céleri-rave, ciboulette

AUBERGINES RÔTIES À LA TOSCANE 14

ricotta et feta fouettés, purée de courge, réduction de figues, gremolata

BURRATA E PORRO 23

tomates anciennes rôties, gremolata, crostini, réduction du cidre balsamique, huile de citron

ACTE II

LINGUINE DI GAMBERI 24

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

HOMARD FRA DIAVOLO 33

spaghetti, tomates San Marzano, piments de Calabria, ail, fenouil et citron, vin blanc

RAGÙ DI PAPPARDELLE 23

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

TAGLIATELLE AL ROMESCO 21

pesto de poivrons rouges, chou-fleur frit, broccolini carbonisé, Parmigiana

RISOTTO AI FUNGHI 23

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

GNOCCHI ALLA ZUCCA 24

beurre de courge, ail, sauge frite, crème de citron parmesan

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

ACTE III

FRUITS DE MER AQUAPAZZA 37

saumon, crevettes, pétoncles, moules et homard dans un bouillon de fruits de mer « d'eau folle » avec fenouil, tomates, olives et piments de Calabria

SAUMON ATLANTIQUE 32

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

FLÉTAN RÔTI 38

ragù chaud de haricots blancs et pancetta, pâtes ditali « petits dés », bouillon aux fruits de mer

CARNE E POLENTA 25

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

POLLO ALLA CACCIATORA (Poulet du chasseur) 29

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

BRACIOLE 34

steak de flanc farci, gremolata, polenta au fromage de chèvre, broccolinis grillés

CHAMPIGNONS FRITS PARMIGIANA 22

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

POLLO FRITTO 26

mariné au babeurre, béchamel di broccolini, frites gaufres minces et croustillantes, cornichons maison, beurre de citron, salsa picante

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