

Menu

Hors D'oeuvres

Bruschetta Au Saumon Fumé 18 \$
Crostini De Ciabatta, Câpres, Oignon Rouge, Tomate, Mascarpone À La Ciboulette

Moules Arrabiata 14 \$
"Angry Sauce" Tomates Cerises, Piments Rouges, Pancetta Croustillante, Huile D'olive, Basilic, Ail.

Mozzarella Frite 14 \$
Mozzarella Fraîche En Croûte De Parmesan, Frites Croustillantes, Sauce Marinara

Crevettes À La Florentine 16 \$
Épinards Frais, Beurre À L'ail Rôti Au Four, Mozzarella Fondue

Boulettes De Viande & Ricotta 15 \$
Nos Boulettes De Viande De Mélange De Côtes Courtes, Ricotta Fouettée, Sauce Marinara

Calamar Frit 15 \$
Anneaux De Calmar Frits, Légèrement Enrobés De Pâte À Frire, Sauce Marinara

Calamars Grillés À La Poêle 16 \$
Sauce Arrabiatta "Angry" Tomates Cerises, Piments Forts, Pancetta Croustillante, Huile D'olive, Basilic, Ail

Pile D'aubergines 12 \$
3 Couches D'aubergine, De Ricotta, De Prosciutto, De Mozzarella & De Marinara

Coeurs D'artichauts Au Four 12 \$
Rôti Au Four, Garniture De Chapelure À La Mozzarella

Champignons Farçis 12 \$
Farce À La Saucisse Italienne, Aux Épinards Frais Et Au Fromage Fontina

Soupes

Pasta Fagioli Bol: 8 \$
Soupe Maison Aux Haricots Blancs Et Aux Pâtes

Soupe Du Jour
Sélection Du Chef, Varie Chaque Jour

Salades

Suppléments Poulet 7 ~ Mahi 10 ~ Crevettes 10

César De Scarole 14 \$
Escarole Fraîche, Croûtons Au Parmesan, Vinaigrette César Traditionnelle, Parmesan Râpé

Cobb Toscan 18 \$
Salades Mélangées, Gorgonzola, Poulet Naturel Grillé, Chips De Pancetta, Tomates De Raisin, Œuf Tranché, Haricots Garbanzo, Vinaigrette Au Gorgonzola.

Betteraves Rôties Et Fromage De Chèvre 17 \$
Salades Mélangées, Noix De Pécan, Vinaigrette Balsamique, Crostini

Salade Au Gorgonzola 15 \$
Iceberg, Vinaigrette Au Gorgonzola, Croûtons Au Parmesan, Pancetta Croustillante, Oignon Rouge, Tomato Raisin

Steak Et Épinards 24 \$
140g Filet De Steak, Épinards Frais, Crumble De Gorgonzola, Œuf Dur, Tomato Heirloom, Vinaigrette Balsamique

Pêche Du Jour

Mahi 26 ~ Yellowtail 32 ~ Fresh Catch Of The Day
MP (Pêche Fraîche Du Jour)

Croûte Au Parmesan 🍷🍷

Croûte Au Parmesan Et Au Panko, Aioli À L'ail, Risotto, Asperges

Piccata 🍷

Ail, Câpres, Beurre, Sauce Au Citron, Risotto, Asperges

Crevettes

Piccata 🍷

Ail, Câpres, Beurre, Sauce Au Citron

Oscar 🍷🍷

Épinards, Crabe, Sauce À La Crème Au Parmesan

Arrabiata

Tomate Grappe, Poivrons Cerises, Pancetta, Basilic, Ail

Les Favoris De DiGiorgio

Moules Arrabiata "Angry" 🍷🍷

Tomate Cerise, Basilic, Ail, Pancetta
Croustillante Et Sauce Au Poivre Cerise, Linguini 22 \$

Manicotti Al Forno 🍷🍷

Pâtes Roulées Farcies, Fromages Ricotta-Parmesan-Mozzarella, Sauce Marinara 18 \$

Ravioli Quattro Formaggio 🍷🍷🍷🍷

Raviolis Aux Quatre Fromages, Bolognaise De Côtes De Bœuf Certifiées CAB® 18 \$

Lasagna Al Forno 🍷🍷🍷🍷

Casserole Cuite Au Four Avec Pâtes Maison, Bolognaise De Côtes Courtes Et De Saucisses Certifiées CAB®, Fromages Ricotta, Parmesan Et Mozzarella, Sauce À La Viande De Côtes Courtes Et De Poitrine De Bœuf, Mozzarella Fondue. 19 \$

Aubergines Parmigiana Cuites Au Four 🍷🍷

Tranches D'aubergines Légèrement Enrobées De Pâte, Sauce Marinara, Mozzarella Fondue, Pâtes 19 \$

Tour D'Italie 🍷🍷🍷🍷🍷

Poulet Marsala, Manicotti Marinara, Lasagne Sauce À La Viande 23 \$

Garnitures

Épinards Sautés

Huile D'olive Et Ail 6 \$

Asperges Rôties

Assaisonnées Et Grillées 6 \$

Pommes De Terre Écrasées 🍷

Ail Rôti Et Parmesan 5 \$

Risotto 🍷🍷

Parmesan Ou Champignons 5 \$

Boulettes De Viande 🍷🍷🍷

Côtes De Porc Certifiées CAB®, Marinara Chacun: 4 \$

Saucisson

Saucisse De Porc Douce, Sauce Marinara

Diners, Drive Ins & Dives

International Appeal ~ Saison 24 ~ Épisode 5 ~ Sur Food Network

Côtelette De Veau À La Florentine 🌿🥩🍷 39 \$
Escalope De Veau En Croûte De Parmesan, Huile D'olive, Couches De Prosciutto Et De Mozzarella Rôties, Sauce Aux Champignons Marsala, Épinards Sautés, En Vedette Dans Le DDD De Guy Fieri.

Macaronis Au Homard Et Au Fromage Truffés 🌿🦞🍷 25 \$
Pâtes Cavatelli Maison, Morceaux De Homard Des Caraïbes, Sauce Au Mélange De Fromage Fontina-Asiago-Parmesan, Garniture De Chapelure De Pain Italien Truffé Et Grillé Présentée Dans L'émission DDD De Guy Fieri.

Steak & Pork

Filet Double Médailon Marsala 🌿🍷 39 \$
Deux Filets De Bœuf 140g, Sauce Au Vin Marsala Et Aux Champignons, Pommes De Terre À L'ail Écrasées

Entrecôte 🌿🍷 39 \$
Certifiée CAB® 340g, Grillé À La Flamme, Réduction De Vin Rouge, Pommes De Terre À L'ail Écrasées

Osso Buco 🍷 32 \$
Une Célèbre Tradition De DiGiorgio's Qui Consiste À Faire Mijoter Un Grand Jarret De Porc Avec Os Dans Son Jus Naturel. Servi Avec Un Risotto Aux Champignons.

Veau Et Poulet

Côtelette De Veau Parmigiana 🌿🥩🍷 39 \$
Côtelette De Veau Non Désossée, Hachée Finement, Panée Et Rôtie Au Four, Sauce Marinara, Mozzarella Fondue, Pâtes

Poulet Parmigiana 🌿🍷 23 \$
Croûte De Pain Au Parmesan, Sauce Marinara, Mozzarella

Poulet Francese 🌿🍷🍷 23 \$
Légèrement Enrobés De Pâte À Frire, Sauce Au Citron, Au Beurre Et Au Vin Blanc

Tenders De Poulet Et Pâtes 🌿🍷 12 \$
En Croûte De Parmesan, Pâtes Sauce Marinara

Scarpariello 🌿 Demi-glace Naturelle Veau USDA: 29 \$
Poulet Entièrement Naturel: 23 \$
Saucisse, Ail, Olives, Pepperoncini, Vinaigre Rouge

Piccata 🍷 Veau Naturel USDA: 29 \$
Citron, Beurre, Ail, Poulet Entièrement Naturel: 23 \$
Sauce Câpre

Marsala 🍷 Veau Naturel USDA: 29 \$
Vin Marsala & Poulet Entièrement Naturel: 23 \$
Champignons En Tranches

Enfants

*12 Ans Et Moins

Choisissez Une Option De Pâtes Et Une Sauce 12 \$

Spaghetti, Linguini, Penne, Capellini, Marinara, Sauce À La Viande, Alfredo, Beurre

Petite Filet 19 \$

• Filet De Porc 140g, Pommes De Terre Écrasées

Pâtes Signature

Penne Vodka 19 \$

Vodka Smirnoff Flambée, Crème De Tomate, Pancetta Croustillante, Oignon

Linguini Palourdes

Palourdes Hachées, Palourdes Du Pacifique, Sauce Huile-ail-vin-beurre

Gnocchi De Grand-Mère 18 \$

Boulettes De Pommes De Terre Maison, Sauce Tomate-crème-viande

Capellini Pescatore 28 \$

Crevettes Roses, Pétoncles De L'Atlantique Nord, Chair De Crabe, Sauce Rosa

Linguini Au Gorgonzola 19 \$

Poulet Entièrement Naturel, Épinards, Artichauts, Champignons, Crème De Gorgonzola

Linguini Aux Fruits De Mer 28 \$

Palourdes, Moules, Crevettes Roses, Calamars, Pétoncles De L'Atlantique Nord, Mahi, Marinara

Pâtes Aux Saucisses Et Aux Poivrons

Saucisse Italienne, Poivrons Rouges Et Verts, Oignon, Sauce Marinara Et Pâtes Penne

Poulet Dans Un Nid 19 \$

Poulet Entièrement Naturel, Champignons, Oignon Doux, Sauce Tomate-crème, Capellini

Menu Des Boissons

Sélection De Bières

MANGUE GOYAVE PREMIUM HARD SELTZER 🍷

5% Alc.

Bouddha Funky

DOGFISH 90 IPA 🍷

9% Alc.

IPA De La Côte Est, Houblon Citronné

DOGFISH 60 IPA 🍷

6% Alc.

IPA De La Côte Est, Houblon Citronné

IGUANA BAIT 🍷

5% Alc.

Brasserie Des Keys De Floride, Miel Local Et Hibiscus, Léger Et Rafrâchissant.

FROST PROOF 🍷

6% Alc.

Cigar City Brewing, Belgian Style White Ale, Légère Et Onctueuse, Agrumes-orange

DIVER DOWN 🍷

8% Alc.

Brew Hub Brewery - Ale Rouge Ambrée Américaine, Riche, Épaisse Et Maltée

BIERE DOMESTIQUE 🍷

5% Alc.

Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

3,5 \$

BIERE IMPORTEE 🍷

5% Alc.

Pacifico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks
NA

5 \$

Sélection De Bars

VODKA

Ocean Organic Hawaii, Absolut, Absolut Citron, Ketel One, Tito's, Belvedere, Smirnoff, Smirnoff Flavors

GIN

Aviation, Empress 1908, Hendricks, Bombay, Bombay Sapphire, Tanqueray

TEQUILA

Don Julio Silver, Patron, Sauza Hacienda, Cuervo Gold, 1800 Reposado

RUM

Cruzan, Bacardi, Bacardi Black, Bacardi Limon, Pussers, Mt Gay, Mt Gay XO, Captain Morgan, Myers, Flor De Cana 4yr, Flor De Cana 12yr, Papas Pilar Hemingway, Ron Zacapa 23

BOURBON

Jim Beam, Jack Daniels, Woodford Reserve, Knob Creek, Elijah Craig Small Batch, Four Roses Single Barrel, Makers Mark, Bakers, Bulleit, Angels Envy

WHISKEY

Redemption Rye, Crown Royal, Crown Apple, VO, Seagrams 7, Jamesons Irish

SCOTCH

Dewars, JW Red, JW Black, Glenlivet Caribbean Reserve, Glenlivet 12, Laphroaig 10, Chivas

BRANDY & COGNAC

Courvoisier VS, Remy 1783, Hennessy VS, Hennessy Privilege VSOP, Vecchia Romana, Five Tails Cognac/ Armagnac Blend, Alexander Grappa

CORDIALS

Aperol, Amaretto, Amaro Averna, Grand Marnier, Anisette, Galliano, Baileys, Kahlua, Drambuie, Sambuca, Strega, Frangelico, Tuaca, Grahams 6 Grapes, Grahams 10yr Tawny Port

LUXARDO

Entreprise Familiale Fondée En 1821, La Meilleure Gamme De Liqueurs D'Italie. Sélection : Triple Sec, Grappa, Bitter, Aperitivo, Amaro, Sambuca, Amaretto, Maraschino, Sour Cherry Gin, Limoncello.

Aperitivo Pétillant

BELLINI

Prosecco De La Famille Bocelli, Purée De Pêches
Blanches

APEROL SPRITZ

Prosecco De La Famille Bocelli, Aperol Aperitivo, Eau
Gazeuse

SPRITZ AU ST-GERMAIN

Prosecco De La Famille Bocelli, Fleur De Sureau St
Germain, Eau Gazeuse

Cocktails De Spécialité

SANGRIA ROUGE TOSCANE

Tuaca, Liqueur D'orange, Prosecco, Vin Rouge Sangria

BOULEVARDIER

Bourbon Bulliet, Campari, Vermouth Doux

PERFECT OLD FASHIONED

Woodford Reserve, Sucre, Cerise, Amers

MOJITO ITALIANO

Rhum Flor De Cana, Aperol, Prosecco, Citron, Menthe,
Agave

WATERMELON MOJITO

Rhum Flor De Cana, Citron Vert, Menthe, Jus De
Pastèque Frais, Soda

HEMINGWAY

Rhum Noir Papas Pilar, Liqueur De Marasquin Luxardo,
Jus De Citron Vert, Agave

Tiki Cocktails

AMALFI MARGARITA

Milagro Silver, Triple Sec, Limoncello, Sour Mix

DIGIORGIO'S MARGARITA

Don Julio, Amaretto, Triple Sec, Amers Orange,
Mélange Acidulé

ROYAL HAWAIIAN

Rhum Cruzan Coconut, Jus D'ananas, Empress Indigo
1908 Float

LAVENDER LEMONADE

Absolut Citron, Limonade, Eau De Lavande, Crème De
Violette

Martinis

HENDRICKS COSMOPOLITAN

Gin Écossais Hendricks, Triple Sec, Jus De Citron Vert,
Canneberge

LIMONCELLO LEMON DROP

Tito's, Limoncello, Triple Sec, Jus De Citron

SOUR CHERRY MARTINI

Luxardo Sour Cherry Gin, Triple Sec, Sour Mix, Agave

Liste Des Vins

Bienvenue Sur La Liste Des Vins Progressifs De DiGiorgio. Pour Vous Aider Dans Votre Sélection, Nous Avons Classé Nos Vins Par Profil De Saveur. En Commençant Par Les Vins Légers Et Délicats, Pour Progresser Vers Les Vins Corsés. Profitez-en !

"WOW" Vin Le Mercredi - ½ Prix Sur La Plupart Des Bouteilles - \$25 De Réduction Sur Red Schooner - \$50 De Réduction Sur Caymus

Sélection De Rouges Italiens Et Importés

#101 - NERO D'AVOLA, STEMMARI (Sicily)

Bouquet Intense, Doux Et Velouté

#102 - TOSCANA ROSSO, SANTA CRISTINA (Tuscany)

Charme De L'ancien Monde

#103 - PRIMITIVO, LAYER CAKE (Puglia)

Grand, Encré, Riche

#104 - MALBEC, TERRAZAS ALTOS PLATA (Argentina)

Lisse & Classique

#105 - COTES DU RHONE, GUIGAL

Un Grand Vin Français !

#106 - SUPER TUSCAN, ANTINORI VILLA TOSCANA (Tuscany)

Lisse & Équilibré

#108 - CHIANTI, RUFFINO (Tuscany)

Sec Et Léger

#109 - "TAN LABEL" CHIANTI CLASSICO, RUFFINO (Tuscany)

Rouge Toscan Classique

#110 - "GOLD LABEL" CHIANTI RISERVA, RUFFINO (Tuscany)

Remarquable & Complexe

#111 - AMARONE DELLA VALPOLICELLA, ACINUM (Veneto)

Délectable, Plein, Riche

Sélections De La Rouge Américaine

#121 - PINOT NOIR, SEA SUN (California)

Famille Wagner

#122 - PINOT NOIR, MEIOMI (Sonoma)

Moyennement Corsé, Fruité

#123 - PINOT NOIR, BELLE GLOS "DAIRYMAN" (Russian River)

Magnifiquement Lisse

#124 - SIENA, FERRARI CARANO (Sonoma)

Un Excellent Mélange De Sangiovese !

#125 - MERLOT, ROBERT MONDAVI PRIVATE RESERVE (California)

#126 - MERLOT, FOLIE A DEUX (Alexander Valley)

Riche & Crémeux, Soyeux

#127 - CABERNET, BONANZA (California)

Chuck Wagner De Caymus

#128 - CABERNET, NAPA CELLARS (Napa)

Napa Classique, Complet Et Équilibré

#129 - CABERNET, MY FAVORITE NEIGHBOR (Booker Vineyard)

Paso Robles, Surpasse Les Attentes, Noté 96 Points. Tannins Luxueux Et Soyeux, Texture Chocolatée & Longue Finale.

#130 - CABERNET, STAGS LEAP, ARTEMIS (Napa)

Excellent & Gras

#131 - CABERNET, CAYMUS VINEYARDS (Napa)

Exceptionnel, Grande Profondeur, Hypnotisant

Les Rouges Intéressants De DiGiorgio

#151 - VALPOLICELLA, CLASSICO SUPERIORE, BERTANI (Veneto)

Rouge Grenat Profond & Corps Léger. Saveurs De Cerise, De Fraise Mûre Et Finale Acidulée.

#152 - CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA, SELLA & MOSCA (Sardinia)

N° 44 Wine Spectator Top 100, Élégant Et Savoureux, 100% Sardaigne & Un Excellent Rapport Qualité-prix.

#153 - TEMPRANILLO, BODEGA NUMANTHIA TERMES (Toro, Spain)

N° 10 James Suckling Top 100 Value Wines, Mûr, Sombre, Profond, Puissant

#154 - PETITE SIRAH, CAYMUS-SUISUN GRAND DURIF (Suisun Valley)

Note KWG De 93 Points. Classé 3e Parmi Les 25 Meilleurs Petite Sirah. Une Grande Profondeur Et Richesse, Mais Doux Et Velouté.

#155 - NEGROAMARO, MASSERIA MAIME, TORMARESCO (Puglia)

James Suckling 93 Points, Net, Frais, Savoureux Et Élégant. Pensez À Une Tarte Aux Myrtilles. Délicieux !

#156 - MALBEC, RED SCHOONER BY CAYMUS (Andes-Napa)

Ce Malbec Est Fait À Partir De Raisins Cultivés Dans Les Montagnes Des Andes, Expédiés Réfrigérés Dans La Napa Valley Et Produits Avec Les Mêmes Techniques Que Notre Caymus Cabernet. Puissant Mais Souple.

Pétillant Et Rosé

#201 - PROSECCO, BOCELLI (Veneto)

Par Le Ténor Italien Andrea Bocelli

#202 - MOSCATO D' ASTI, PRUNOTTO (Piedmont)

Légèrement Sucré & Pétillant

#203 - FERRARI PERLE RISERVA, FERRARI (Trentino)

Blanc De Blanc Millésimé, Magnifique

#204 - VEUVE CLIQUOT, VEUVE CLIQUOT (Champagne, France)

Brut Étiquette Jaune

#205 - BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVÉE, BOLLINGER

007's Favorite. Magnifique Arôme, Fruits Éclatants, Amandes Grillées, Bulles Comme Du Velours.

Riesling & Sauvignon Blanc

#211 - MOSCATO, STEMMARI (Terre Siciliane, Italy)

Doux Et Croquant

#212 - RIESLING, CHARLES SMITH (Columbia Valley)

#213 - SAUVIGNON BLANC, RODNEY STRONG (Sonoma)

"La Maison De Charlottes"

#214 - SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (New Zealand)

Délicieux, Croustillant

Pinot Grigio

#221 - PINOT GRIGIO, RUFFINO "LUMINA" (Venezia)

Fruité, Sec Et Léger

#222 - MOONLITE, ROCCA DELLE MACIE (Tuscany)

Assemblage Chardonnay/Pinot Grigio, Un Vin Exquis Moderne Et Frais, Fruité Et Doux.

#223 - PINOT GRIGIO, CASTELLO BANFI "SAN ANGELO" (Tuscany)

Vignoble Unique

#224 - DUE UVE, BERTANI (Venezia)

Pinot Grigio Et Sauvignon Blanc, Fruité, Assez Juteux Et Opulent.

#225 - PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA (Alto Adige, Italy)

Croustillant, Parfaitement Équilibré

Chardonnay & Rosé

#231 - ROSE, WHISPERING ANGEL (France, Cotes De Provence)

#232 - CHARDONNAY, RODNEY STRONG (Sonoma)

Fruits Croquants, Beurre Et Chêne

#233 - CHARDONNAY CUVÉE, STEELE (California)

Fruits Tropicaux, Doux, Croquant

#234 - CHARDONNAY, NAPA CELLARS (Napa)

Classique, Plein, Croustillant, Doux, Riche

#235 - POUILLY FUISSE, LOUIS LATOUR (France)

Magnifique & Riche, Non Boisé

Les Blancs Intéressants De DiGiorgio's

#241 - GRILLO, STEMMARI (Sicily)

100% Grillo, Un Vin Idéal Pour Les Tropiques Avec Ses Notes De Mangue, De Papaye Et De Jasmin.

#242 - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, TOSCOLO (San Gimignano, Tuscany)

Bouquet Lumineux Et Délicat De Fleurs Blanches, De Poires Et De Chèvrefeuille. Plein De Saveur & Riche En Bouche.

#243 - ALBARINO, GRANBAZAN ETIQUETA VERDE (Rias Baixas, Spain)

James Suckling, 93 Points. Wine Spectator, Classé 91 Parmi Les 100 Meilleurs. Frais, Vif, Complexe.

#244 - GAVI, LA SCOLCA WHITE LABEL (Piedmont)

James Suckling 91 Points, Frais, Délicat Et Sec

#245 - BLINDFOLD, BLANC DE NOIR (California)

Un Pinot Noir Blanc De La Prisoner Wine Company. Pensez À Un Bordeaux Blanc. Conçu Pour Éveiller Vos Sens. Vibrant, Élégant, Vif, Notre Favori Personnel.

Le Vin Au Verre Est Versé En 6 Oz

Le Droit De Bouchon Est De 15 \$ Par Bouteille Pour Les Vins Qui Ne Figurent Pas Sur Notre Liste.

🌿 Épicé 🍷 Recommandation du chef 🌱 Sans gluten

Allergènes: 🌾 Céréales contenant du gluten 🦀 Crustacés 🥚 Oeuf 🐟 Poissons 🥛 Soja 🥛 Lait (y compris le lactose) 🌿 Céleri
🥒 Moutarde 🌱 Anhydrite sulfureux et sulfites 🐌 Mollusques