

RÉVEILLON 2026 NEW YEAR

OPEN FROM NOON / OUVERT A PARTIR DE MIDI

MERCREDI 31 DECEMBRE

Restaurant
Bellissimo

PREMIER SERVICE / FIRST SEATING
TH A PARTIR DE / FIXED DINNER FROM
4 SERVICES / \$44+ PP

MENU A LA CARTE DISPONIBLE / REGULAR MENU AVAILABLE

TABLES PREMIER SERVICE DOIVE ÊTRE LIBÉRÉE POUR 19H00

ALL EARLY SEATING TABLES MUST BE VACATED BY 7:00 PM

ENTRÉES/ APPETIZERS

CHOIX/CHOICE:

ZUPPA DEL GIORNO / INSALATA CESARE / INSALATA DI CASA

INTERMEZZO

CAVATELLI POMODORO

cavatelli maison, sauce tomate / homemade cavatelli, tomato sauce

PIATTO PRINCIPALE

MELANZANE PARMIGIANA \$44

aubergine, parmesan, gratiné
eggplant, parmesan, au gratin

PICCATA AL LIMONE \$46

veau, sauce citron, vin blanc
veal, lemon sauce, white wine

SALMONE ALLA GRILLIA \$46

filet de saumon de l'atlantique, mariné à l'ail, grillé
Filet of Atlantic salmon, garlic marinated, grilled

OSSO BUCO MILANESE \$50

Osso Buco" braisé à la milanaise
braised "Osso Buco" Milanese style

*servi avec légumes de saison et pommes de terre rôties

*served with seasonal vegetables and roasted potatoes

DOLCE & CAFE

DESSERT DU JOUR

CAFÉ REGULIER / THÉ

option sans gluten ou vegetarian disponible sur demande
gluten free or vegetarian option available on request

HAPPY
NEW YEAR

WEDNESDAY DECEMBER 31

514-631-7074

DEUXIEME SERVICE / SECOND SEATING
MENU EVENEMENT / EVENT MENU

\$85 PP /12 ET MOINS \$70

PLAYLIST D'ÉVÉNEMENT, SYSTÈME AUDIO, DECORATION
EVENT PLAYLIST, AUDIO SYSTEM, PARTY FAVOURS

PROSECCO A MINUIT - PROSECCO TOAST AT MIDNIGHT

ENTRÉES À PARTAGER SHAREABLE APPETIZERS

CALAMARI FRITTI + ARRANCINI

BRUSCHETTA + CHARCUTERIE

INTERMEZZO

CAVATELLI POMODORO

cavatelli maison, sauce tomate / homemade cavatelli, tomato sauce

INSALATA

INSALATA CAPRINI

salade mixte, canneberges, fromage de chèvre, vinaigrette maison
mixed salad, cranberries, goat cheese, house dressing

PIATTO PRINCIPALE*

GAMBERONI PIZZAIOLA

crevettes, sauce tomate, échalote, ail, oregano, vin blanc
shrimp, tomato sauce, shallots, garlic, oregano, white wine

OSSO BUCO MILANESE

Osso Buco" braisé à la milanaise
braised "Osso Buco" Milanese style

SALMONE ALLA GRILLIA

filet de saumon de l'atlantique, mariné à l'ail, grillé
Filet of Atlantic salmon, garlic marinated, grilled

VITELLO FUNGHI AL TRUFFO

veau, champignons, crème, huile de truffe
veal, mushrooms, cream, truffle oil

*servi avec légumes de saison et pommes de terre rôties

*served with seasonal vegetables and roasted potatoes

DOLCE & CAFE

DARK CHOCOLATE AND STRAWBERRY MOUSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET AUX FRAISES

CAFÉ REGULIER / THÉ

option sans gluten ou vegetarian disponible sur demande
gluten free or vegetarian option available on request