

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

ANTIPASTO MISTO 22

Chefs choice cured meats & cheese, house pickles, spreads, potato crisps, sourdough

GALABRIAN 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 focaccia croutons, heirloom tomatoes, cucumber, fresh mozzarella, pickled onions & peppers, gremolata, tomato vinaigrette, balsamic glaze

ROMAN SALAD 16

crisp lettuce, parmigiano, focaccia bread crumb, toasted hazelnuts, sundried tomato, crispy prosciutto, creamy garlic dressing

PROSCIUTTO WRAPPED MOZZA BALLS 16

San Marzano pomodoro served with sourdough

YELLOWFIN TUNA CRUDO 18

red gremolata, cucumber, garlic cream, crispy onions

CRAB AND LOBSTER ARANCINI 16

crispy risotto balls stuffed with snow crab and lobster, parmigiano, red pepper remoulade, gremolata

SEARED SCALLOPS 18

squash purée, crispy prosciutto, tomato miso sauce, potato crisps

BURRATA BRUSCHETTA 19

heirloom tomato, basil, Creanza Olive Oil, whipped fig balsamic crema, warm burrata, sumac

CRISPY BRASSICAS 15

crispy fried brussels, cauliflower & broccoli, white bean parsnip puree, lemon parmesan cream, pickled onions, gremolata

SOPHIA'S MEATBALLS 16

ground beef & pork, San Marzano gravy, ricotta, Parmigiano

PICCOLO MORTADELLA GRILLED CHEESE 12

mortadella, mozzarella, pecorino and parmesan on buttered sourdough with pomodoro sauce

ACT II

LINGUINE DI GAMBERI 24

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

RAGU DI PAPPERDELLE 23

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

MUSHROOM RISOTTO 21

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

SUNDAY SAUSAGE RICCIOLI 24

house made pork sausage bolognese, pickled peppers, shallot, basil, pomodoro, Parmigiano

SEAFOOD SPAGHETTI 28

shrimp, scallops, mussels, pinot grigio, San Marzano tomatoes, cream, chili oil, Parmigiano

CHICKEN TETRAZINI 23

chicken breast, linguini, mushrooms, shallot, double garlic cream sauce, Parmigiano

SUNDRIED TOMATO GNOCCHI 19

sun-dried tomato cream, shallot, pickled peppers, fresh oregano, Parmigiano

ACT III

EAST COAST CIOPPINO 37

fresh local salmon, shrimp, scallops, mussels, & lobster, saffron & cherry tomatoes, seafood brodo

ATLANTIC SALMON 29

grilled lemon, walnut pesto, honey, potato pave, citrus buttered carrots

HUNTER'S STEW 25

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

CHICKEN CACCIATORA 28

vino rosso & truffled tomato sauce, mushrooms, roasted garlic & parmesan mashed potato

BRACIOLE 35

Blue Dot Reserve stuffed flank steak, gremolata, goat cheese polenta, braised cabbage

EGGPLANT PARMESAN 23

crispy fried eggplant, basil, mozzarella, parmesan, pomodoro, chilli oil

ROASTED BEEF SHORT RIB 42

bone-in, Sangiovese demi-glace, bone marrow butter, king oyster mushroom, roasted garlic & parmesan mashed potato

OTTIMO HAMBURGER 21

double beef brisket & chuck patties, crispy pancetta, Parmesan & cheddar fondue, arugula, caramelized onion jam, secret sauce with thin crispy fries

BRAISED PORK BELLY 28

sticky Italian agrodolce, creamy polenta, apple & fennel salad, crispy potato strings

WHISKY GRILLED PORK CHOP 29

double cut, whisky brined, potato pave, seasonal veggies, apple butter, fig glaze

CALIFORNIA CUT STRIPLOIN 38

10 oz, sliced & served medium rare, roasted garlic & parmesan mashed potato, 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 réconforte 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

chapelure focaccia, tomates anciennes, concombres, mozzarella fraîche, oignons et poivrons marinés, persilade, vinaigrette aux tomates, glaçage balsamique, noix de pin grillées

SALADE ROMAINE 16

laitue croustillante, parmigiano, chapelure focaccia, noisettes grillées, tomates séchées, prosciutto croustillant, vinaigrette crémeuse à l'ail

BOULES DE MOZZARELLA ENVELOPPÉES DE PROSCIUTTO 14

pomodoro San Marzano servi avec pain au levain

THON À NAGEOIRES JAUNES CRUDO 18

Persilade rouge, concombre, crème à l'ail, oignons croustillants

ARANCINI DE CRABE ET HOMARD 16

boules de risotto croustillantes farcies de crabe des neiges et de homard, parmigiano, rémoulade de poivrons rouges, persilade

PÉTONCLES POÊLÉS 18

purée de courge, prosciutto croustillant, tomate-miso

BURRATA BRUSCHETTA 19

tomate ancienne, basilic, huile d'olive Creanza, crème balsamique aux figues fouettées, burrata chaude, sumac

BRASSICAS CROUSTILLANTS 15

Bruxelles frite croustillante, chou-fleur & brocoli, purée de panais aux haricots blancs, crème de parmesan citronné, oignons marinés, persilade

LES BOULETTES DE VIANDE DE SOPHIA 16

boeuf haché et porc, sauce San Marzano, ricotta, parmesan Reggiano

PICCOLO MORTADELLA GRILLED CHEESE 12

mortadelle, mozzarella, pecorino et parmesan au levain beurré sauce pomodoro

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 21

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

SAUCISSE DU DIMANCHE RICCIOLI 24

saucisse de porc maison, poivrons marinés, échalote, basilic, pomodoro, Parmigiano

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 28

crevettes, pétoncles, moules, pinot grigio, tomates San Marzano, crème, huile de piment, Parmigiano

POULET TETRAZINI 23

poitrine de poulet, linguini, champignons, échalote, sauce double crème à l'ail, Parmigiano

GNOCCHIS À LA TOMATE SÉCHÉE 19

crème de tomates séchées, échalote, poivrons marinés, origan frais, Parmigiano

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 29

citron grillé, pesto de noix, miel, gratin de pommes de terre, carottes au beurre d'agrumes

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 28

vino rosso et sauce tomate truffée, champignons, purée de pommes de terre à l'ail rôti et parmesan

BRACIOLE 35

"Blue Dot Reserve" bifteck de flanc farci, persilade, polenta au fromage de chèvre, broccolins grillés

AUBERGINE PARMESAN 23

Aubergines frites croustillantes, basilic, mozzarella, parmesan, pomodoro, huile de piment

CÔTE COURTE DE BŒUF RÔTI 42

non-desosse, demi-glace au sangiovese, beurre à la moelle, pleurotes royaux, purée de pommes de terre à l'ail rôti et parmesan

OTTIMO HAMBURGER 21

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 croustillantes

POITRINE DE PORC BRAISÉE 28

agrodolce italien collant, polenta crémeuse, salade de pommes et de fenouil, cordes de pommes de terre croustillant

CÔTELETTE DE PORC GRILLÉES AU WHISKY 29

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

COUPE CALIFORNIA STRIPLOIN 38

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