

# TRATTORIA DI MIKES®

*C'est inspirés de leur Italie natale et de la cuisine traditionnelle de leur mère que les frères Marano ont ouvert le premier restaurant Mikes® à Montréal en 1967. Depuis, la famille s'est agrandie et le menu de Mikes® n'a pas cessé d'évoluer pour vous offrir une généreuse sélection de plats qui marient tradition italienne et goût d'ici. C'est ce désir constamment renouvelé qui est à l'origine de la Trattoria di Mikes®.*

*Ainsi, découvrez les SPÉCIALITÉS EXCLUSIVES  qui se retrouvent au menu de la Trattoria di Mikes®, dont l'osso bucco et la lasagne di Mikes qui ravissent nos clients depuis leur introduction dans le menu. Sans oublier le cône de pain, servi avec huile d'olive, vinaigre balsamique et ail rôti, ni les focaccias servies sur pain focaccia ou panini, à votre choix. Amateur de pâtes ? Créez votre propre assiette grâce à notre section Festa Pasta. Accompagnez le tout de vin de notre sélection exclusivement italienne et l'expérience Trattoria sera complète.*



Ce symbole, la Bocca della Verità, identifie les spécialités exclusives à la Trattoria di Mikes®.

## PLAISIR EXTRA À P'TIT EXTRA

**À L'ACHAT D'UN PLAT PRINCIPAL, TRATTORIA DI MIKES® VOUS OFFRE UNE ENTRÉE ET UN DESSERT AU CHOIX POUR UN P'TIT EXTRA**

### ENTRÉE

Au choix :  
Petite soupe du jour ou minestrone,  
Petite salade César ou maison,  
Cône de pain (servi avec huile d'olive, vinaigre balsamique et ail rôti),  
Jus de légumes ou de tomate

### DESSERT

Faites votre choix parmi notre sélection offerte dans notre menu à la carte (excluant le Volcan de Brownies).

### CAFÉ OU THÉ

Café filtre ou thé avec l'offre PLAISIR EXTRA À P'TIT EXTRA

Valable en tout temps, en salle à manger seulement.



NOS RECETTES NE COMPORTENT AUCUN GRAS TRANS AJOUTÉ.

® Une marque de commerce enregistrée utilisée sous licence par Groupe restaurants Imvescor Inc.



Calmars frits



Crevettes campagnola



Ailes de poulet à l'italienne



Duetto saucisses et boulettes



Trempette Soleil

## Antipasti

**BÂTONNETS DE FROMAGE (8)**

**BRUSCHETTA**

**CALMARS FRITS**

Accompagnés d'ailoli au basilic

**CREVETTES CAMPAGNOLA**

5 crevettes papillon à l'ail et au parmesan, sauce campagnola (poivrons verts, poivrons rouges, oignons, champignons rôtis). Servies avec pain à l'ail et accompagnées d'un peppadew (piment rouge sucré et épicé).

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

**ENTRÉES VARIÉES**

4 ailes de poulet, 4 minisauces, 4 bâtonnets de fromage, 5 rondelles d'oignon, 8 pointes de pizza à l'huile aux herbes saupoudrées de parmesan, trempette au fromage, olives italiennes, 2 rouleaux au fromage et aux tomates bruschetta servis avec sauce arrabbiata.

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

**AILES DE POULET À L'ITALIENNE (8/12)**

Ailes de poulet servies avec olives et crème sure. Accompagnées d'un peppadew (piment rouge sucré et épicé).

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

**DUETTO SAUCISSES ET BOULETTES**

6 minisauces épicées et 6 miniboulettes de viande rôties dans une huile aux herbes. Servies avec sauce arrabbiata et sauce barbecue.

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

**TREMPETTE SOLEIL**

Trempette au fromage garnie d'une bruschetta et accompagnée de 16 pointes de pizza à l'huile aux herbes saupoudrées de parmesan.

**PAIN À L'AIL GRATINÉ (2)**

**ROULEAUX AU FROMAGE**

**ET AUX TOMATES BRUSCHETTA (4/8)**

Pâte à pizza nappée d'un filet d'huile aux fines herbes, garnie d'un mélange de bruschetta et de fromage pizza mozzarella. Le tout roulé, grillé au four et badigeonné de tartina à l'ail. Servis avec sauce arrabbiata.

## Insalate-repas

Notre salade maison est composée d'un mélange de laitues iceberg, romaine et radicchio.

**MAISON (repas)**

**CÉSAR (repas)**

**CÉSAR AU POULET**

**SALADE DE SAUMON**

Saumon rôti sur un lit de salade maison, accompagné d'un soupçon d'ailoli au basilic, de tomates, de citron, d'olives, de champignons rôtis et de vinaigrette maison.



*San Pellegrino®*

À L'ACHAT DE L'UN  
DES ANTIPASTI,  
OBTENEZ UN  
SAN PELLEGRINO®  
(500 ML)

Prix courant  
(limite d'un San Pellegrino® de 500 ml par personne, par antipasti)

©S.Pellegrino et son logo sont des marques déposées de la Société des produits Nestlé SA, utilisées sous licence.



## Gondolas<sup>MC</sup>

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

Chaque Gondola<sup>MC</sup> vous est servie avec un choix de plats d'accompagnement : pennine sauce napolitaine ou salade César ou frites.

### QUATRE FROMAGES

Pâte au goût exquis renfermant sauce tomate et mélange de trois fromages, de fromage suisse et de parmesan en garniture. Pâte badigeonnée de tartinaide à l'ail à la sortie du four.

### LÉGUMES ET CHÈVRE

Pâte au goût exquis nappée de sauce arrabiata, le tout recouvert d'une croustillante portion de légumes campagnola sautés, de lanières d'aubergines et de poivrons rouges marinés, d'épices cajuns et de fromage de chèvre. Pâte badigeonnée de tartinaide à l'ail à la sortie du four.

### ASPERGES ET CAPICOLLO

Pâte au goût exquis renfermant asperges vertes, capicollo, sauce Alfredo et mélange de trois fromages en garniture. Pâte badigeonnée de tartinaide à l'ail à la sortie du four.

### POULET, BACON ET CHEDDAR

Pâte au goût exquis renfermant lanières de poulet, mélange de trois fromages, bacon, épices cajuns, tomates cerises et sauce tomate en garniture. Pâte badigeonnée de tartinaide à l'ail à la sortie du four, saupoudrée de bacon émietté et de parmesan.

### CREVETTES ROSES

Pâte au goût exquis badigeonnée de tartinaide à l'ail et de sauce Alfredo, le tout recouvert d'un heureux mélange de champignons frais, de crevettes roses, d'oignons verts émincés, d'une julienne de tomates séchées et d'un mélange de trois fromages. Pâte badigeonnée de tartinaide à l'ail à la sortie du four et saupoudrée de parmesan.

### STEAK AU POIVRE

Pâte au goût exquis badigeonnée de sauce au poivre, le tout recouvert d'une généreuse portion de steak Philly, d'oignons sautés, de champignons rôtis en quartiers, d'oignons verts et de fromage pizza mozzarella. Pâte badigeonnée de tartinaide à l'ail à la sortie du four.

## Pizzas Soleil<sup>®</sup>

Servies avec trempette aioli au basilic.



### POULET BARBECUE (avec trempette)

Lanières de poulet, mélange de trois fromages, sauce barbecue, champignons et bacon.

### JARDIN DE RÊVES (avec trempette)

Sauce tomate, mélange de trois fromages, quartiers d'artichauts, brocoli, champignons, oignons, poivrons rouges rôtis, pesto, olives vertes et noires, tomates séchées et épices MIKES<sup>®</sup>.

## Pizzas classiques

Pâte mince ou traditionnelle.

### CALABRESE

Sauce tomate, saucisses italiennes, fromage pizza mozzarella, champignons et poivrons rouges rôtis.

### ALFREDO AU POULET

Sauce Alfredo, sauce tomate, lanières de poulet, fromage pizza mozzarella, parmesan et épices italiennes.

### TOUTE GARNIE

Pepperoni, fromage pizza mozzarella, sauce tomate, champignons et poivrons verts.

### PEPPERONI

Sauce tomate, pepperoni et fromage pizza mozzarella.

### MARGHERITA

Tomates fraîches, fromage pizza mozzarella, huile d'olive, mélange de trois herbes, tartinaide à l'ail et basilic frais.

### POLPETTE

Miniboulettes de viande, sauce napolitaine, julienne de poivrons verts et oignons, champignons rôtis et fromage pizza mozzarella. Badigeonnée de tartinaide à l'ail.

### VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, fromage pizza mozzarella, tomates, champignons, olives vertes, poivrons verts et oignons.

### DE LA MER

Mélange de la mer, sauce Alfredo, fromage pizza mozzarella et ail.

### INTERNATIONALE

Pepperoni, fromage pizza mozzarella, sauce tomate, capicollo, bacon, champignons, poivrons verts et oignons.

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA

SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA



Pizza Soleil<sup>®</sup> - jardin de rêves



Pizza Margherita



Pizza polpetta

## Offres classiques

### FORMAT MOYEN

#### REMPLEZ VOTRE FROMAGE

Changez votre fromage pizza mozzarella pour le mélange de trois fromages

#### EXTRA LÉGUMES

Choix parmi : quartiers d'artichauts ou julienne de tomates séchées ou champignons rôtis ou julienne d'aubergines marinées et épicées ou asperges vertes

#### EXTRA VIANDES

Choix parmi : miniboulettes ou saucisses italiennes ou bacon ou lanières de poulet ou julienne de capicollo ou pepperoni ou steak à sous-marin



Poitrine de poulet parmigiana



Filet de tilapia campagnola



*Fiorello*  
il grande vino d'Italia



## Specialità Trattoria

SPÉCIALITÉ TRATTORIA

Inspirées des recettes italiennes, nos Spécialità Trattoria sont toutes servies avec légumes maison, accompagnées d'un choix de linguine sauce napolitaine ou de riz à l'italienne ou de pommes de terre aux trois herbes et tartinée à l'ail.

### POITRINE DE POULET PARMIGIANA

Poitrine de poulet garnie de sauce napolitaine, servie gratinée.

### POITRINE DE POULET CAMPAGNOLA

Poitrine de poulet garnie de poivrons verts, de poivrons rouges, d'oignons, de champignons rôtis et recouverte de sauce campagnola.

### ESCALOPE DE VEAU CAMPAGNOLA

Escalope de veau légèrement panée, cuite à la poêle avec huile d'olive, garnie de poivrons verts, de poivrons rouges, d'oignons, de champignons rôtis et recouverte de sauce campagnola.

### FILET DE TILAPIA CAMPAGNOLA

Filet de tilapia cuit au four, rehaussé d'huile aux fines herbes et de vin blanc, garni de poivrons verts, de poivrons rouges, d'oignons, de champignons rôtis et recouvert de sauce campagnola.

### SAUMON RÔTI (2 morceaux)

Deux filets de saumon de 4 oz grillés au four avec huile aux herbes, vin blanc, tartinée à l'ail et basilic frais.

### ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA

Escalope de veau légèrement panée, cuite à la poêle avec huile d'olive, garnie de sauce napolitaine, servie gratinée.

### OSSO BUCCO

Jarret de veau braisé dans une sauce à base de tomates, de demi-glace, d'oignons, d'ail, de vin blanc et de fines herbes.

### RABAIS

Avec l'achat de vin Fiorello\*, obtenez un rabais de 1\$ sur l'un des plats de la sélection Spécialità Trattoria.

\* Verre de 6 oz, demi-litre et litre. Pour les provinces de l'Atlantique et l'Ontario, le Fiorello est remplacé par le vin maison.

## Duettos

### SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE ET SALADE CÉSAR

Servis avec baguettine à l'ail.

### PIZZA TOUTE GARNIE ET SALADE CÉSAR

Pizza garnie de pepperoni, de fromage pizza mozzarella, de sauce tomate, de champignons et de poivrons verts. Servie avec salade César et baguettine à l'ail.

### PIZZA TOUTE GARNIE ET SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE

Pizza garnie de pepperoni, de fromage pizza mozzarella, de sauce tomate, de champignons et de poivrons verts. Servie avec spaghetti sauce à la viande et baguettine à l'ail.

SPÉCIALITÉ TRATTORIA

### ROULEAUX AU FROMAGE ET AUX TOMATES BRUSCHETTA ET FETTUCINE CARBONARA

Fettucine, sauce Alfredo, bacon, vin blanc, oignons verts et parmesan. Accompagné de quatre rouleaux au fromage et aux tomates bruschetta, servis avec sauce arrabbiata.

### PIZZA DE LA MER ET FETTUCINE ALFREDO

Pizza garnie de sauce Alfredo, d'un mélange de la mer, de fromage pizza mozzarella et d'ail, servie avec fettucine Alfredo et baguettine à l'ail.

### PIZZA VÉGÉTARIENNE ET PENNINE SAUCE ROSÉE

Pizza garnie de sauce tomate, de fromage pizza mozzarella, de tomates, de champignons, d'olives vertes, de poivrons verts et d'oignons. Servie avec pennine sauce rosée et baguettine à l'ail.

### PIZZA INTERNATIONALE ET PENNINE SAUCE À LA VIANDE

Pizza garnie de pepperoni, de fromage pizza mozzarella, de sauce tomate, de capicollo, de bacon, de champignons, de poivrons verts et d'oignons. Servie avec pennine sauce à la viande et baguettine à l'ail.



Rouleaux au fromage et aux tomates bruschetta et fettucine carbonara



Pizza internationale et pennine sauce à la viande



# Festa Pasta

**MARIEZ UNE PÂTE ET UNE SAUCE.  
C'EST VOTRE CRÉATION CULINAIRE!**

**PÂTES :**

SPAGHETTI, FETTUCINE, PENNINE, LINGUINE

**SAUCES :**

NAPOLITAINE, BOLOGNAISE, ROSÉE, ALFREDO, ARRABBIATA

**EXTRAS :**

MINIBOULETTES DE VIANDE .....  
SAUCISSES ITALIENNES .....  
LÉGUMES .....  
LANIÈRES DE POULET .....  
CREVETTES À L'AIL ET PARMESAN .....

## Au gratin

**FAITES GRATINER  
VOTRE PLAT  
DE PÂTES**

## Pastas

**MANICOTTI PARMIGIANA** .....

Manicotti (3) farcis aux épinards et au fromage, sauce rosée et parmesan, gratinés.

**TORTELLINI SAUCE ROSÉE** .....

Tortellini farcis au fromage, sauce rosée.

**FETTUCINE CARBONARA** .....

Fettucine, sauce Alfredo, bacon, vin blanc, oignons verts et parmesan.

**SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA**

**PENNINE POULET ET BROCOLI** .....

Pennine, sauce Alfredo, brocoli, poulet, vin blanc et ail.

**SPÉCIALITÉ  
TRATTORIA**

**LINGUINE DI MARE** .....

Linguine, sauce crémeuse aux fruits de mer, mélange de la mer, crevettes, champignons rôtis et oignons verts.

**LASAGNE CLASSICA** .....

Lasagne sauce à la viande gratinée.

**LASAGNE DI MIKES** .....

Mélange de fromage ricotta, sauce bolognaise, pepperoni, champignons rôtis, oignons caramélisés, fromage pizza mozzarella et sauce napolitaine. Le tout gratiné et garni de persil.



**PENNINE CAMPAGNOLA  
AVEC POULET** .....

Pennine, poivrons verts, poivrons rouges, oignons, champignons rôtis, lanières de poulet et sauce campagnola.

**PENNINE CAMPAGNOLA  
AVEC MINISAUCCISSES** .....

Pennine, poivrons verts, poivrons rouges, oignons, champignons rôtis, minisauccisses épicées et sauce campagnola.

**LINGUINE AL SALMONE** .....

Filet de saumon grillé badigeonné d'huile aux fines herbes et de vin blanc. Servi avec linguine sauce Alfredo, oignons verts, champignons rôtis, parmesan et vin blanc.



*Manicotti parmigiana*



*Pennine poulet et brocoli*



*Linguine di Mare*



*Sous-marin italien chaud Superstar®*



*Sous-marin italien chaud Delirio di Mikes*



*Focaccia poulet et bacon*

## Sous-marins italiens chauds

Issus de la recette originale et préparés avec des ingrédients de la plus haute qualité, les sous-marins italiens chauds 7 pouces (sauf Le Parrain®, le Delirio di Mikes et le Pompei di Mikes) sont garnis de laitue, de tomates, d'épices et d'huile aux fines herbes. Servis avec frites ou salade César ou maison.

### 10 POUCES

Obtenez un sous-marin italien chaud de 10 pouces

**POUR UN SUPPLÉMENT**

### 14 POUCES

Obtenez un sous-marin italien chaud de 14 pouces

**POUR UN SUPPLÉMENT**

### SUPERSTAR®

Tranches de steak, fromage fondu, capicollo, champignons, pepperoni, poivrons verts et oignons.

### CO-VEDETTE®

Tranches de steak, fromage fondu, pepperoni et oignons.

### HOT LUKE®

Fromage fondu, pepperoni et oignons.

### PRIMAVERA DI MIKES

Fromage suisse, tomates séchées, champignons, poivrons verts, poivrons rouges rôtis, oignons, olives vertes et pesto.

### POULET

Lanières de poulet, fromage fondu, champignons et oignons.

### ENCORE<sup>MC</sup>

Tranches de steak, encore des tranches de steak, fromage fondu et oignons.

### LE PARRAIN® AU GRATIN

Miniboulettes de viande, sauce à la viande, laitue émincée, gratiné.

### DELIRIO DI MIKES

Lanières de poulet, fromage fondu, poivrons verts et oignons. Garni de laitue, de bruschetta, d'épices cajuns et d'huile aux fines herbes.

### POMPEI DI MIKES

Tranches de steak, fromage fondu, champignons rôtis et sauce au poivre. Garni de laitue, de tomates, d'oignons croustillants, d'épices MIKES® et d'huile aux fines herbes.

## Focaccias

Servies sur un pain focaccia ou panini, grillé ou pressé, avec frites et salade César ou maison.

### POULET ET BACON

Poulet, bacon, tomates, laitue, fromage suisse et aioli au basilic.

### POULET ET LÉGUMES MARINÉS

Poulet, aubergines marinées, poivrons rouges rôtis, tomates séchées, laitue, fromage suisse et aioli au basilic.

### SOPRANO DI MIKES

Poulet, tomates, artichauts, laitue, fromage suisse et aioli au basilic.

### FRITES ET SALADE INCLUSES

Toutes nos focaccias sont servies avec frites et salade César ou maison.



Offert seulement dans les restaurants TRATTORIA DI MIKES.