



La Piazza  
RISTORANTE

## MENU À PARTAGER

DU SAMEDI SOIR



### ENTRÉES

#### PLANCHE ANTIPASTO

PROSCIUTTO, CACCIATORE, CHEDDAR CATHEDRAL CITY, CAMEMBERT, GRISSINI, CREVETTES, FOCACCIA

#### CALMARS FRITS À LA ROMAINE

SAUCE MARINARA, CITRON

#### PAIN À L'AIL GRATINÉ (3)

#### BRUSCHETTA

#### AUBERGINE ALLA PARMIGIANA

#### CREVETTES À LA CATALANE (2)

SAUCE TOMATE, CHORIZO, PIMENT

70 / 130

18 / 30

12 / 22

15 / 26

18 / 32

16 / 29

#### ASSIETTE DE PROSCIUTTO

CANTALOUPE - TRANCHÉ À LA MINUTE (2)

#### BURRATA

PAIN GRILLÉ, TOMATES

#### POLPETTES (2)

BŒUF ET VEAU, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA

#### PIEVRE GRILLÉE ALLA ARRABIATA

#### SALADE VERTE DU MARCHÉ

#### SALADE CÉSAR

#### SALADE ROQUETTE ET PARMESAN

10

25

19 / 34

20 / 35

12 / 22

14 / 24

13 / 22



### PIZZAS

#### MARGHERITA

SAUCE TOMATE, PARMESAN, FIOR DI LATTE, BASILIC ET HUILE D'OLIVE

#### PEPPERONI ET FROMAGE

SAUCE TOMATE, PEPPERONI ET MOZZARELLA

#### VÉGÉTARIENNE

SAUCE TOMATE, POIVRONS, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, OLIVES NOIRES ET ROQUETTE

#### SPÉCIALE SHERATON

SAUCE À LA VIANDE, MOZZARELLA, PEPPERONI, POIVRONS, PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS

#### CALABRESE

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SOPPRESSATA, SAUCISSE CALABRESE, PIMENTS FORTS

24

22

24

27

24



### PÂTES

#### RIGATONI AL RAGU

RAGOUT DE PALETTE DE BŒUF CUIT 24H

#### SPAGHETTI TOMATE ET BASILIC

#### GNOCCHI AU CHORIZO ET SAUCE ROSÉE

#### LINGUINI ALLA CARBONARA

GUANCIALE, ŒUF ET PARMESAN

#### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

TRUFFES NOIRES RÂPÉES

#### TORTELLINI ALLA GIGI

VEAU, SAUCE ROSÉE, PROSCIUTTO

#### LINGUINE AUX FRUITS DE MER

CALMARS, CREVETTES, PALOURDES, MOULES

#### EXTRA POLPETTES (2)

28 / 50

22 / 40

24 / 44

27 / 50

35 / 50

28 / 50

36 / 65

+ 19

\*Spaghetti, gnocchi et penne sans gluten disponibles\*



### PLATS PRINCIPAUX

#### SAUCISSES ITALIENNES ET PEPPERONATA EN CUISSON LENTE

#### ESCALOPE DE VEAU AU MARSALA ET CHAMPIGNONS

#### ESCALOPE DE POULET PARMIGIANA

#### CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE - 10 oz

29 / 54

35 / 65

30 / 55

50

#### FILET MIGNON - 6 oz

#### MORUE À LA SICILIENNE

SAUCE TOMATE, OLIVES KALAMATA, AIL, ONION

#### BAR RAYÉ, SALSA TOSCANE

TOMATES, CÂPRES, OLIVES, NOIX DE PIN

#### JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, GREMOLATA

48

38

40

34

\*Tous les plats principaux sont servis avec purée de pommes de terre au romarin, ail rôti et légumes du jour\*



SHERATON  
Laval Hotel



La Piazza  
RISTORANTE

## SHAREABLE MENU

SATURDAY NIGHT



### STARTERS

#### ANTIPASTO PLATTER

PROSCIUTTO, CACCIATORE, CATHEDRAL CITY CHEDDAR, CAMEMBERT, GRISSINII, SHRIMPS, FOCCACIA

#### ROMAN-STYLE FRIED CALAMARIS

MARINARA SAUCE, LEMON

#### CHEESE GARLIC BREAD (3)

#### BRUSCHETTA

#### EGGPLANT PARMIGIANA

#### CATALAN-STYLE SHRIMPS (2)

TOMATO SAUCE, CHORIZO, PEPPERS

70 / 130

18 / 30

12 / 22

15 / 26

18 / 32

16 / 29

#### PROSCIUTTO PLATE

CANTALOUPE - SLICED À LA MINUTE (2)

#### BURRATA

GRILLED BREAD, TOMATOES

#### POLPETTE (2)

BEEF AND VEAL, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

#### GRILLED OCTOPUS ALLA ARRABIATA

#### GREEN SEASONAL SALAD

#### CAESAR SALAD

#### ARUGULA AND PARMESAN SALAD

10

25

19 / 34

20 / 35

12 / 22

14 / 24

13 / 22



### PIZZA

#### MARGHERITA

TOMATO SAUCE, PARMESAN, FIOR DI LATTE, BASIL AND OLIVE OIL

#### PEPPERONI AND CHEESE

TOMATO SAUCE, PEPPERONI AND MOZZARELLA

#### VEGETARIAN

TOMATO SAUCE, PEPPERS, MUSHROOMS, MOZZARELLA, BLACK OLIVES AND ARUGULA

#### SPECIAL SHERATON

MEAT SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERONI, BELL PEPPER, PROSCIUTTO, MUSHROOMS

#### CALABRESE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SOPPRESSATA, CALABRESE SAUSAGE, HOT PEPPERS

24

22

24

27

24



### PASTA

#### RIGATONI AL RAGU

BEEF CHUCK RAGOUT COOKED 24H

#### SPAGHETTI TOMATO AND BASIL

#### GNOCCHI CHORIZO AND ROSÉ SAUCE

#### LINGUINI ALLA CARBONARA

GUANCIALE, EGGS AND PARMESAN

#### MUSHROOM RISOTTO

GRATED BLACK TRUFFLE

#### TORTELLINI ALLA GIGI

PORK AND BEEF, ROSÉ SAUCE, PROSCIUTTO

#### SEAFOOD LINGUINE

CALAMARI, SHRIMPS, CLAMS, MUSSELS

#### EXTRA POLPETTE (2)

28 / 50

22 / 40

24 / 44

27 / 50

35 / 50

28 / 50

36 / 65

+ 19

\*Gluten-free spaghetti, gnocchi & penne available\*



### MAIN COURSE

#### ITALIAN SAUSAGE AND PEPPERONATA SLOW COOKED

#### VEAL SCALLOPINI WITH MARSALA AND MUSHROOMS

#### CHICKEN PARMIGIANA

#### VEAL CHOP ALLA MILANESE - 10 oz

29 / 54

35 / 65

30 / 55

50

#### FILET MIGNON - 6 oz

#### SICILIAN-STYLE COD

TOMATO SAUCE, KALAMATA OLIVES, GARLIC, ONION

#### STRIPED BASS, TUSCAN SALSA

TOMATOES, CAPERS, OLIVES, PINE NUTS

#### BRAISED LAMB SHANK, GREMOLATA

48

38

40

34

\*All main courses are served with rosemary mashed potatoes, roasted garlic and seasonal vegetables\*



SHERATON  
Laval Hotel