

VINO ROSSO MARKET MENU

ALL DISHES ARE FRESHLY FROZEN WITH COOKING INSTRUCTIONS



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE

APPETIZERS

- Mini Vegetarian Arancini | 1 dz **\$10**
- Coquille St-Jacques **\$11**
- Trippa with vegetables | Serves 2 **\$16**

MAIN COURSE

- Osso bucco (veal) braised, milanese sauce **\$23**
- Manicotti filled with ricotta & spinach | 1 dz **\$24**
- Cannelloni filled with meat | 1 dz **\$24**
- Gnocchi Kit with tomato sauce | Serves 2 **\$25**
- Lasagna Bolognese | 6 pieces **\$33**

SAUCE TO GO

- Tomato Sauce | 1 litre | Frozen **\$10**
- Meat Sauce | 1 litre | Frozen **\$12**

COFFEE & DESSERT

- Fantini coffee capsules | Box of 10 **\$6**
(compatible with Nespresso)
- Chocolat Lava Cakes | 6 pieces **\$15**



CALL US TO ORDER!
514-337-6664

www.vinorosso.ca

→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A

→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A

MARCHÉ

VINO ROSSO

TOUS LES REPAS SONT FRAÎCHEMENT CONGELÉS AVEC DES
CONSIGNES DE CUISSON

ENTRÉES

- Mini arancinis végétariens | 1 dz **\$10**
- Coquille St-Jacques **\$11**
- Trippa avec légumes | Pour 2 personnes **\$16**

PLAT PRINCIPAL

- Osso bucco de veau braisé, sauce milanaise **\$23**
- Manicotti farci de ricotta & épinards | 1 dz **\$24**
- Cannelloni farci à la viande | 1 dz **\$24**
- Kit de gnocchi avec sauce tomate |
Pour 2 personnes **\$25**
- Lasagne Bolognese | 6 morceaux **\$33**

SAUCE À EMPORTER

- Sauce tomate | 1 litre | Congelée **\$10**
- Sauce à la viande | 1 litre | Congelée **\$12**

CAFÉ & DESSERT

- Capsule de café Fantini | Boîte de 10 **\$6**
(compatible Nespresso)
- Gâteaux de lave au chocolat | 6 morceaux **\$15**



APPELÉZ-NOUS POUR COMMANDER!

514-337-6664

www.vinorosso.ca



FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE



→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A

→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A



Marché Vino Rosso



Mode de cuisson pour les repas surgelés

Coquille St-Jacques

Décongeler, Préchauffer le four à 450 ° F, Cuire au four pour 10 à 12 minutes

Osso bucco

Faire bouillir une casserole d'eau. Une fois l'eau portée à ébullition, déposer le sac (*peut être congelée ou décongelée au réfrigérateur*) avec précaution dans la casserole à l'aide de pinces, laisser mijoter le sac directement dans l'eau pendant 18 minutes. Retirer avec précaution à l'aide de pinces, découper, mettre sur assiette et savourer !

Manicottis & Cannellonis

Décongeler, Préchauffer le four à 325 ° F, Cuire au four pour 35 à 40 minutes

Lasagne Bolognese

Décongeler, Préchauffer le four à 325 ° F, Cuire au four pour 40 à 45 minutes

Cooking instructions for frozen market meals

Coquille St-Jacques

Thaw, Preheat oven to 450 ° F, Bake for 10 to 12 minutes

Osso Bucco

Bring a pot of water to a boil. Once the water is boiling, carefully place the bag (meat can be frozen or thawed in the refrigerator) in the pot with tongs, simmer the bag directly in the water for 18 minutes. Carefully remove with tongs, cut, serve on a plate and enjoy!

Manicotti & Cannelloni

Thaw, Preheat oven to 325° F, Bake for 35 to 40 minutes

Lasagna Bolognese

Thaw, Preheat oven to 325° F, Bake for 40 to 45 minutes

Bon appétit!!