

VINO ROSSO MARKET MENU

ALL DISHES ARE FRESHLY FROZEN WITH COOKING INSTRUCTIONS

APPETIZERS

- 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**

DESSERT

- 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

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE



MARCHÉ VINO ROSSO



MODE DE CUISSON / COOKING INSTRUCTIONS

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 les 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

Coquille St-Jacques: Thaw, Preheat oven to 450 ° F, Bake for 10-12 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 35-40 minutes

Lasagna Bolognese: Thaw, Preheat oven to 325° F, Bake for 40 -4 5minutes

Bon appétit!!