VINO ROSSO MARKET MENU

ALL DISHES ARE HOMEMADE,
FRESHLY FROZEN
WITH COOKING INSTRUCTIONS

APPETIZERS

Coquille St-Jacques	**$15**
Trippa with vegetables | Serves 2	**$16**

MAIN COURSE

Osso bucco (veal) braised, milanese sauce	**$28**
Lasagna Bolognese | 6 pieces	**$40**

SAUCE TO GO

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

DESSERT

Chocolat Lava Cakes | 6 pieces	**$15**

APPELEZ-NOUS POUR COMMANDER!
514-337-6664

www.vinorosso.ca

Vino Rosso
RESTAURANT

MARCHÉ VINO ROSSO

MODE DE CUISSON

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 !

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

COOKING INSTRUCTIONS

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!

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

Bon appétit!!