

saveurs d'ici...

Tenuta

Bien qu'officiellement il se retrouve dans Lanaudière, il suffit simplement de traverser le pont venant de l'est de Montréal sur la 40 pour arriver à Tenuta, à Lachenaie. Nichée dans un centre commercial, Tenuta est une véritable oasis de raffinement et de gastronomie.

Officially located in the Lanaudière region, one must just cross the bridge on the 40 East, off Montreal Island, to get to Tenuta, in Lachenaie. Tucked away in a shopping centre, this Italian restaurant is a true oasis offering fine dining at the highest level.

Vincenzo et Pietro ont repris le rêve de leur père de bâtir un établissement chic, de style "nouveau américain", inspiré des plus beaux restaurants de Chicago, où il a passé plusieurs années. Ils ont cependant préféré ouvrir le restaurant à Lachenaie, à quelques dizaines de mètres du Vulcano, un restaurant de cuisine familiale qu'ils possèdent depuis le début des années 90. « Nous avons choisi le lieu avec soin, à côté de l'autoroute pour l'accessibilité et dans notre communauté, car tout le monde nous connaît grâce au Vulcano ». | *First dreamt by their father, Vincenzo and Pietro Cacciatore decided to open a chic restaurant, which would embody the stylish New American style that they discovered in restaurants in Chicago, where they spent many years. They built Tenuta in Lachenaie, mere footsteps from their family restaurant, Vulcano, which they operate since the early 90s. "We chose the location carefully, that is with a highway close by, to make the restaurant more accessible. We also wanted to stay in our community. Everybody knows us here because of Vulcano."*



Ricardo Lo Schiavo Vincenzo Cacciatore

Entrées / Appetizers

Salade d'épinards, feta marinée, oignons rouges, avocats, tomates et vinaigrette de graines de sésame

Foie gras, amandes rôties caramélisées, pommes grillées, pommes de terre rôties, vinaigre vino cotto et figues séchées

Pâtes et risotto

Gnocchi en tenue croustillante et moelleuse, champignons, asperges, sauce taleggio crémeuse et demi-glace

Pappardelle au ragoût d'agneau, feuilles de menthe fraîche

Mandes

Escalope de veau de lait, prosciutto et sauce au brie crémeuse

Osso bucco à la milanaise, risotto au safran, gremolata et copeaux de fromage parmesan

Steaks

Le classique Tenuta (14 oz.)
Contre-filet Angus coupe New York

Côtelette de veau de lait (13 oz.)

Poissons

Escalade de thon au sésame poêlé, réduction de vinaigre balsamique et légumes frais du jour

Rivière de pétoncles poêlées, beurre blanc à la vanille, panais rôtis et pancetta grillée

Desserts

L'Excellent de Sicile :
cannoli décomposé,
pâte croustillante, crème ricotta
aux pistaches caramélisées
et cascade de fruits frais

Semifreddo à la poire William et
sa poire pochée au caramel
à l'anis étoilé

« Avec Tenuta, nous avons voulu créer une expérience culinaire unique, dans un cadre chic et vraiment beau mais en même temps convivial, un endroit où les clients se sentent à l'aise ». Il est vrai que le décor du Tenuta est somptueux. Une atmosphère « loungy » au confort douillet, un service personnalisé, une présentation soignée ainsi qu'une cuisine italienne réactualisée préparée admirablement par Ricardo Lo Schiavo, un jeune chef à l'expérience milanaise, contribuent à faire de Tenuta une expérience véritablement agréable. L'équipe du Tenuta réinvente les classiques de la cuisine italienne en tentant de nouveaux mariages, choisissant méticuleusement leurs ingrédients : fines herbes biologiques, micro salades ou légumes rares, travaillant les produits avec des techniques nouvelles apprises en Europe. Chaque fin de semaine, le chef propose une création pour faire partager aux clients ses dernières découvertes culinaires, comme cette confiture de « chili peppers » dont il garnira filets mignons et contre filets « angus » coupe New York. Car Tenuta est aussi un steakhouse et des meilleurs.

“With Tenuta, we wanted to create a unique culinary experience. We wanted the restaurant to be chic and truly classy, but still be very easy-going and a great place for clients to relax in.” The sumptuous decor of Tenuta combines a lounge atmosphere with comfortable surroundings. The service is attentive, the presentation a delight, and the Italian cuisine impeccable, making each visit to Tenuta a culinary experience like no other. Admirably headed by Chef Ricardo Lo Schiavo, a young chef who trained in Milan, Italy. The team at Tenuta constantly reinvents classical Italian cuisine by creating new marriages of flavours and meticulously choosing their ingredients: organic fine herbs, microsalads and rare vegetables, preparing them with new techniques learned in Europe. Each weekend, the chef also offers a special creation to allow patrons to try out his latest discoveries, like the chilli pepper jelly he will use to garnish filet mignon and Angus steaks. Did we mention that Tenuta is also a steakhouse? And one of the best in town, one might add.

