



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF FREDERICTON**

**DÉGUSTEZ LES SAVEURS
DE FREDERICTON**



MENU \$35 • MENU 35 \$

FEBRUARY 18 TO MARCH 7 • DU 18 FÉVRIER AU 7 MARS

mo·co
downtown

DINEAROUNDFREDERICTON.CA

[#DINEAROUNDFREDDY](https://www.instagram.com/dinearoundfreddy)



SMALL

Roasted Winter Squash Bruschetta

Roasted squash, grilled bread, toasted walnuts, leeks, goat cheese, truffle aioli and crispy sage

or

Italian Egg Roll

Crispy fried egg roll stuffed with mozzarella, prosciutto and pesto

BIG

Gnudi Caponata

Spinach and Ricotta dumplings in a rich tomato sauce with braised eggplant, sweet peppers and olives

Suggested pairing:

Big Axe Hatchet Blonde Ale

or

Bucatini Al Tonna

Imported tuna, capers, chilis, really good olive oil and toasted breadcrumbs

Suggested pairing:

Graystone Patagonia Pale Ale

or

Tuscan Pork

Medallions of pork tenderloin wrapped in mushroom paste, prosciutto and topped with a mustard crema, rosemary roasted potatoes, seasonal vegetables

Suggested pairing:

Grimross Kingshorn Lager

DESSERT

Honeycomb Cannoli

SUSSEX Honeycomb ice cream served in a crispy honey brushed cannoli and "dipped" with roasted almonds and amaretti

or

Checkmate Mousse

Chef Patti (Chess Piece Patisserie) creation: Decadent triple chocolate mousse topped with a salted pretzel crumble



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Bruschetta de courge d'hiver rôtie

Courge rôtie, pain grillé, noix grillées, poireaux, fromage de chèvre, aioli à la truffe et sauge croustillante

ou

Pâté impérial italien

Pâté impérial frit farci de mozzarella, prosciutto et pesto

PLATS PRINCIPAUX

Gnudi Caponata

Dumplings aux épinards et à la ricotta dans une riche sauce aux tomates avec aubergine braisée, poivrons doux et olives

Suggested pairing:

bière blonde Hatchet de Big Axe

ou

Bucatini Al Tonna

Thon importé, câpres, piments, huile d'olive de qualité supérieure et chapelure de pain grillée

Suggested pairing:

pale ale Patagonia de Graystone

ou

Tuscan Pork

Médallions de filet de porc enveloppés dans une pâte de champignons, prosciutto et garnis d'une crème à la moutarde, pommes de terre rôties au romarin, légumes de saison

Suggested pairing:

lager Kingshorn de Grimross

DESSERT

Cannoli au miel

Crème glacée au miel SUSSEX dans un cannoli croustillant au miel « trempé » dans des amandes grillées et de l'amaretti

ou

Mousse Échec et mat

Création de la chef Patti (Chess Piece): Mousse décadente au triple chocolat garnie de miettes de bretzel salé



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

EACH PARTICIPATING RESTAURANT WILL DONATE \$1 PER DINE AROUND PLATE SOLD TO THE FREDERICTON COMMUNITY KITCHENS INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

TAKE-OUT OR DELIVERY MAY BE AN OPTION AT SOME RESTAURANTS. PLEASE CALL AHEAD TO AVOID DISAPPOINTMENT.

POUR CHAQUE REPAS VENDU DANS LE CADRE DE TABLES GOURMANDES, LES RESTAURANTS PARTICIPANTS FERONT UN DON DE 1 \$ AU LES CUISINES COMMUNAUTAIRES DE FREDERICTON INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

DES RESTAURANTS ACCEPTENT PEUT-ÊTRE LES COMMANDES À EMPORTER OU DE FAIRE LA LIVRAISON. TÉLÉPHONEZ POUR ÉVITER LES DÉCEPTIONS.