

# ANTIPASTI

Olives marinées maison	7.50\$
Crostini al Pomodoro Tomates mi-confites, mozza di bufala, basilic, huile d'olive EV.	17.00\$
Crostini Salsiccia e Peperoncini Saucisse italienne douce, fenouil, peperoncini, fromage Iberico, roquette.	18.00\$
Ceci ed Erbe Pois chiches et oignons rouges compotés, ail, piments forts, feta bulgare, herbes fraîches.	15.50\$
Burrata classique Nina Zestes de citron, basilic, huile d'olive EV.	24.75\$
Burrata E Melanza Caviar d'aubergines à l'orange et aux herbes.	25.50\$
Pizza Burrata Radicchio e Blu Radicchio, fromage Bleu d'Elizabeth, réduction de balsamique, burrata, pacanes.	26.50\$
Pizza Burrata Pistacchio e Mortadella Pesto de pistaches et citron, burrata et mortadelle.	27.50\$

# INSALATE

## Patate e Pesto di Rucola

Pommes de terre rôties, radis, pesto de roquette, parmigiano reggiano, pacanes.

17.00\$

## Ravanello, Barbabietole e Tonnato

Betteraves et radis rôtis, crus et marinés, vinaigrette tonnato, huile d'herbes.

18.25\$

## Farro e Funghi

Épeautre, pleurotes rôties, créma de chèvre, crumble de polenta.

19.50\$

## César Nina

Sucrine, vinaigrette anchois, bacon de la Ferme Turlo, jaune d'oeuf séché au sel, Parmigiano Reggiano.

19.00\$

# PIZZE ROSSE

## Marinara

Sauce tomate, ail, origan, huile d'olive EV.

+ mozza fraîche

4\$

+ mozza di bufala

5\$

17.00\$

## Margherita

Sauce tomate, mozza fraîche, basilic,  
huile d'olive EV.

21.00\$

## Margherita ++

Sauce tomate, mozza di Bufala, basilic, huile  
d'olive EV.

25.00\$

## Luca

Sauce tomate, mozza fraîche, prosciutto, huile  
d'olive EV.

27.75\$

## Sopressata

Sauce tomate, sopressata calabrese, mozza  
fraîche, olives vertes épicées, huile d'olive EV.

23.75\$

## Verdura Marinata

Sauce tomate, ail, aubergines et zucchinis  
marinés, poivrons rôtis, Grana Padano, mozza  
fraîche, basilic.

27.50\$

# PIZZE ROSSE

## Prosciutto e Rucola

Sauce tomate, mozza fraîche, prosciutto, roquette, huile d'olive EV.

28.50\$

+Parmiggiano Reggiano

5\$

## Vegana Piccante

Sauce tomate, ail, mozza végane, peperonata, olives vertes épicées, basilic, huile d'olive EV.

22.50\$

## Salsiccia e Rapini

Sauce tomate, chair de saucisse épicée de chez William J. Walter, rapinis, mozza fraîche, fromage Iberico, huile d'olive EV, miel épicé maison.

27.50\$

## Barcelona

Sauce tomate, Chorizo Iberico, Manchego, mozza fraîche, huile d'olive EV.

27.50\$

## Carciofo e Prosciutto Cotto

Sauce tomate, jambon au romarin, artichauts, olives kalamata, mozza fraîche, huile d'olive EV.

27.75\$

# PIZZE BIANCHE

## Greenpoint

Mozza fraîche aux zestes de citron, Grana Padano, roquette, jus de citron, Parmigiano Reggiano, huile d'olive EV.

25.00\$

+ prosciutto 5\$

## Piselli e Pancetta

Petits pois, pancetta, mozza fraîche aux zestes de citron, menthe, mascarpone, huile d'olive EV au citron.

28.00\$

## Bianca e Verde

Émulsion de fleur d'ail bio de la Ferme Les Voisins, mozza végane, rapinis.

23.25\$

## Funghi

Pleurotes, champignons de Paris, échalotes au vin blanc, mozza fraîche, Grana Padano, huile d'olive EV, ciboulette, fromage à la crème.

27.75\$

+ pancetta 3\$

## Cinque Formaggi

Mozza fraîche, Hercule 12 mois, Emmental de Charlevoix, Le Grondines, Grana Padano, ail, origan.

26.00\$

+ chorizo 5\$

# LES +

ail	2\$	mélange quatre fromages	4\$
miel épicé	2\$	jambon au romarin	4\$
basilic	2\$	mozzarella fraîche	4\$
anchois	2\$	sopressata	4\$
jaune d'oeuf	2\$	poivrons rôtis	4\$
anchois blanc mariné	2\$	artichauts marinés	4\$
huile de truffe	3\$	zucchinis marinés	4\$
fromage à la crème	3\$	aubergines marinées	4\$
roquette	3\$	mortadelle	4\$
peperoncini	3\$	fromage iberico	4\$
olives épicées	3\$	fromage Bleu d'Elizabeth	5\$
rapinis	3\$	chair de saucisse épicée	5\$
Grana Padano	3\$	chorizo iberico	5\$
lardons de pancetta	3\$	mélange de champignons	5\$
mascarpone	3\$	manchego	5\$
olives kalamata	3\$	Parmigiano Reggiano	5\$
sauce tomate	3\$	prosciutto	5\$
tomates mi-confites	4\$	mozzarella di bufala	5\$

**Pâte sans gluten 3.50\$ - Mozza végane 2.50\$**