

Sfizi

OLIVE CALDE / 6

Mélange d'olives avec Bagna Cauda (ail, piment, persil, anchois)
Mixed olives with bagna cauda (garlic, chili, parsley, anchovy)

ARANCINO SICILIANO / 10

Arancino sicilien classique, risotto milanese, petits pois,
Fior di latte, ragout (porc, veau, bœuf)
Classic Sicilian arancino, Milanese risotto, peas, fior di latte, ragù (pork, veal, beef)

POLPETTE DELLA NONNA (3) / 16

Boulettes de viande (porc, veau, bœuf), braisées à la sauce tomate
Meatballs (pork, veal, beef), braised in tomato sauce

SALSICCIA E RAPINI / 18

Saucisse de porc maison au fenouil et au chili, rapini à
l'anchois et à l'ail
Homemade fennel & chili pork sausage, anchovy & garlic rapini

POLENTA TARTUFATTA / 19

Polenta onctueuse, Pecorino Romano (DOP), Parmigiano Reggiano
(DOP), sauce crémeuse à la truffe
*Creamy polenta, Pecorino Romano (DOP), Parmigiano Reggiano (DOP),
creamy truffle sauce*

BRUSCHETTA / 12

Pain au levain, tomates ancestrales du Québec, herbes fraîches, ail
Sour dough bread, Quebec heirloom tomatoes, fresh herbs, garlic

PROSCIUTTO E MELONE / 15

Cantaloup, Prosciutto di Parma affiné 24 mois, EVOO, basilic
Cantaloupe, Prosciutto di Parma aged 24 months (DOP), EVOO, basil

PROSCIUTTO E BURRATA / 26

Prosciutto di Parma affiné 24 mois, focaccia, Burrata Pugliese (IGP)
Prosciutto di Parma aged 24 months (DOP), focaccia, Burrata Pugliese (IGP)

MORTADELLA E BURRATA / 25

Focaccia fraîche, Mortadelle de Bologne, Burrata Pugliese (IGP)
Fresh focaccia, mortadella di Bologna, Burrata Pugliese (IGP)

PESCE SPADA CAPONATA / 26

Caponata sicilienne d'espardon, aubergine et tomate
Sword fish, eggplant and tomato Sicilian caponata

FRITTO MISTO DI PESCE / 25

Calmars, crevettes, moules, éperlans, courgettes, aubergines
Calamari, shrimp, mussels, smelts, zucchini, eggplant

Insalate

INSALATA DI ARUGULA / 16

Roquette sauvage, poires Bosc, Parmigiano Reggiano (DOP),
vinaigrette au vin blanc
Wild baby arugula, Bosc pears, Parmigiano Reggiano (DOP), white wine vinaigrette

INSALATA PANZANELLA / 19

Salade de tomates toscanes avec tomates ancestrales du Québec,
focaccia, oignon, basilic, concombre, vinaigrette de vin rouge
*Tuscan tomato salad with Quebec heirloom tomatoes, focaccia, onion, basil,
cucumber, red wine vinaigrette*

INSALATA DI CESARE / 18

Coeurs de romaine, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano (DOP),
vinaigrette César
Romaine hearts, bacon, croutons, Parmigiano Reggiano (DOP), Caesar dressing

INSALATA CAPRESE / 28

Tomates ancestrales du Québec, basilic, EVOO,
Mozzarella di Bufala (IGP)
Quebec heirloom tomatoes, basil, EVOO, Mozzarella di Bufala (IGP)

Pasta

NIDI / 22

Lasagne Napolitana, feuilles de pâtes aux œufs roulées, jambon
cuit, béchamel, ragout (porc, veau, bœuf),
Parmigiano Reggiano (DOP)
*Neapolitan lasagna, rolled egg pasta sheets, prosciutto cotto, bechamel,
ragù (pork, veal, beef), Parmigiano Reggiano (DOP)*

GNOCCHI AL POMODORO / 24

Gnocchis à la ricotta, tomates italiennes fraîches, basilic, EVOO
Ricotta gnocchi, fresh Italian tomatoes, basil, EVOO

Contorni

FOCACCIA FATTA IN CASA / 5

PATATINE FRITTE / 8

PATATINE FRITTE CON TARTUFO E PARMIGIANO / 12

Pizza Rossa

MARINARA / 18

Origan, Parmigiano Reggiano (DOP), basilic, huile de chili
Oregano, Parmigiano Reggiano (DOP), basil, chili oil

NAPOLI / 20

Anchois italiens, origan, ail et huile de chili
Italian anchovies, oregano, garlic, chili oil

MARGHERITA / 21

Fior di latte, basilic, EVOO
Fior di latte, basil, EVOO

PEPPERONI / 22

Fior di latte, pepperoni, EVOO
Fior di latte, pepperoni, EVOO

SALSICCIA / 22

Fior di latte, saucisse italienne, basilic, EVOO
Fior di latte, Italian sausage, basil, EVOO

DIAVOLA / 23

Fior di latte, soppressata, basilic, EVOO
Fior di latte, soppressata, basil, EVOO

PARMA / 23

Fior di Latte, Prosciutto di Parma affiné 24 mois (DOP)
Fior di latte, Prosciutto di Parma aged 24 months (DOP)

FUNGHI E COTTO / 23

Fior di latte, champignons rôtis, jambon cuit, basilic, EVOO
Fior di latte, roasted mushrooms, prosciutto cotto, basil, EVOO

VERDURA / 24

Fior di latte, champignons rôtis, poivrons rouges rôtis, olives, fromage de chèvre, origan, ail, chili
Fior di latte, roasted mushrooms, roasted red peppers, olives, goat cheese, oregano, garlic, chilli

TUTTA VESTITA / 25

Fior di latte, soppressata, poivrons rouges rôtis, champignons rôtis, basilic, EVOO
Fior di latte, soppressata, roasted red peppers, roasted mushrooms, basil, EVOO

CAPRICCIOSA / 25

Fior di latte, artichauts, olives, champignons rôtis, jambon cuit, basilic, EVOO
Fior di latte, artichokes, olives, roasted mushrooms, prosciutto cotto, basil, EVOO

AMANTI DI CARNE / 25

Fior di latte, saucisse italienne, pepperoni, jambon cuit, EVOO
Fior di latte, Italian sausage, pepperoni, prosciutto cotto, EVOO

Pizza Bianca

CACIO E PEPE / 23

Fior di latte, pancetta, Pecorino Romano (DOP), poivre noir concassé, EVOO
Fior di latte, pancetta, Pecorino Romano (DOP), cracked black pepper, EVOO

PRIMAVERA / 25

Fior di latte, tomates cerises, Prosciutto di Parma affiné 24 mois (DOP), Parmigiano Reggiano (DOP), roquette sauvage, EVOO
Fior di latte, cherry tomatoes, Prosciutto di Parma aged 24 months (DOP), Parmigiano Reggiano (DOP), wild baby arugula, EVOO

MAIS E COTTO / 25

Fior di latte, sauce crémeuse, maïs, jambon cuit, Parmigiano Reggiano (DOP)
Fior di latte, creamy sauce, corn, prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano (DOP)

MORTADELLA / 27

Fior di latte, mortadelle de Bologne, Burrata Pugliese (IGP), Parmigiano Reggiano (DOP)
Fior di Latte, mortadella di Bologna, Burrata Pugliese (IGP), Parmigiano Reggiano (DOP)

BURRATA / 27

Burrata Pugliese (IGP), tomates marinées, basilic, ail, Parmigiano Reggiano (DOP)
Burrata Pugliese (IGP), marinated tomatoes, basil, garlic, Parmigiano Reggiano (DOP)

TARTUFATTA / 28

Fior di Latte, porcini italiens, pâte de truffe, Parmigiano Reggiano (DOP)
Fior di latte, Italian porcini, truffle paste, Parmigiano Reggiano (DOP)



Produits Importés

*** DOP ***
(Denominazione di Origine Protetta)

<p><i>Traduite en Appellation d'Origine Protégée, indique qu'un produit est strictement cultivé, produit et emballé localement, ce qui garantit son goût authentique.</i></p>	<p><i>Translated to Protected Designation of Origin, indicates a product is strictly grown, produced, and packaged locally, guaranteeing its authentic taste.</i></p>
---	---

EVOO DOP
(Huile d'olive extra vierge / Extra virgin olive oil)
Parmigiano Reggiano DOP & Prosciutto di Parma DOP

*** IGP ***
(Indicazione Geografica Protetta)

<p><i>Traduit par Indication Géographique Protégée, indique que le produit est fabriqué dans une zone géographique spécifique.</i></p>	<p><i>Translated to Protected Geographical Indication, indicates that the product is made in a specific geographical area.</i></p>
--	--

Burrata Pugliese IGP & Mozzarella di Bufala IGP