

## Sfizi

### OLIVE CALDE / 6

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

### BRUSCHETTA / 12

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

### 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*

### 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)*

### FRITTO MISTO DI PESCE / 25

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

### PESCE SPADA CAPONATA / 26

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

## 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*

## 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 DI CESARE / 18

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

### 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 vinegrette*

### INSALATA CAPRESE / 28

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

24\$

Table  
d'Hôte

11h30 - 15h00

### ENTRÉE

La soupe du jour ou la salade maison  
*Soup of the day or house salad*

### PLAT PRINCIPAL

Pâte ou pizza au choix  
parmi les items sélectionnés  
*Choice of pasta or pizza from selected styles*

\*

# 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)*



## Contorni

**FOCACCIA FATTA IN CASA / 5**

**PATATINE FRITTE / 8**

**PATATINE FRITTE  
CON TARTUFO E PARMIGIANO / 12**