

# MISES EN BOUCHE

## FAGIOLI E ERBE

Haricots mélangés, huile d'olive, herbes fraîches, ail et échalote. Servis avec pain et croûtons.

**8.50**

## CROSTINI TOMATES

Tomates mi-confites, mozzarella fraîche, basilic, huile d'olive.

**8.00**

## BURRATA

Boule de mozzarella au coeur tendre, garnie de zestes de citron, basilic et d'huile d'olive.

**SELON LA DISPONIBILITÉ**

## OLIVES MARINÉES MAISON

**5.00**

## CROSTINI ARTICHAUTS

Tartinade d'artichauts et fromage.

**8.50**

# PLANCHES

## CHARCUTERIES ET LÉGUMES

Charcuteries maison et charcuteries fines, légumes marinés et cuisinés, olives, câprons et garniture du moment.

**18.00**

## POMODORO

Tomates fraîches, mozzarella fraîche, prosciutto, basilic et réduction de balsamique.

**PETITE 10.00**

**GRANDE 16.00**

## CAVOLFIORI

Chou-fleur en deux temps: mariné au curcuma et rôti au cumin et Gochujang. Servi avec yaourt à la lime et coriandre fraîche.

**12.50**

## + FROMAGE

Ajoutez le fromage du moment!

**+ 4.00**

# SALADES

## POMODORO

Tomates, roquette, parmesan, chips de prosciutto, balsamique.

**P 7.50 G 12.00**

---

---

## SALADE DE LA FOLLE FOURCHETTE

Comme à chaque menu, Cyane et Sophie, de la quincaillerie culinaire La Folle Fourchette à Limoilou, ont créé pour nous une salade épatante!

Orge, melon grillé, féta bulgare, pistaches rôties.

**P 9.00 G 14.50**

---

---

## CAVOLO E MANGO

Chou rouge, poivron rouge et carotte. Vinaigrette à la mangue, yogourt, oignons verts et coriandre fraîche.

**P 7.50 G 12.00**

---

---

## FINOCCHIO E MELA

Fenouil, pommes Granny Smith. Vinaigrette au miel et graines de fenouil. Garniture d'amandes et copeaux de parmesan.

**P 8.25 G 13.25**

---

---

## NIZZA

Haricots verts, pommes de terre rattes, câpres, tomates cerises et oeuf mollet. Vinaigrette aux anchois et citron.

**P 8.25 G 13.25**

---

---

# PIZZAS

## MARINARA

Tomates, ail, origan,  
huile d'olive.

**12.00**

-----  
+ **MOZZA FRAÎCHE**

+ 2.50

-----  
+ **MOZZA DI BUFALA**

+ 4.50

## MARGHERITA

Tomates, mozzarella  
fraîche, basilic frais,  
huile d'olive.

**14.50**

## MARGHERITA ++

Tomates, mozzarella  
di bufala, basilic frais,  
huile d'olive.

Nous utilisons la mozza de buffle  
de l'artisan fromager Jason Fuoco,  
établi dans les Laurentides où il  
élève une quarantaine de bufflonnes  
bulgares et italiennes.

**17.50**

## WILLIAM J. WALTER

Chair de saucisse italienne  
douce William J. Walter,  
Canotier de l'Isle,  
mozzarella fraîche,  
graines de fenouil.

**16.50**

## GREENPOINT

Mozzarella fraîche aux  
zestes de citron, jus de  
citron, roquette,  
parmesan.

**17.50**

-----  
+ **PROSCIUTTO**

+ 3.50

## PROSCIUTTO - LA LUCA

Tomates, mozzarella  
fraîche, prosciutto,  
huile d'olive.

**16.50**

## PISELLI E PANCETTA

Petits pois, lardons de  
pancetta, mozzarella  
fraîche, menthe,  
mascarpone, huile  
d'olive au citron.

**17.75**

## VERDURA

Tomates, aubergines,  
zucchinis, poivrons,  
mozzarella fraîche,  
parmesan, basilic frais,  
huile d'olive.

**17.00**

-----  
+ **AIL**

+ 1.00

-----  
+ **ARTICHAUTS**

+ 3.00

-----  
+ **SAUCISSE**

+ 3.00

-----  
+ **CHORIZO**

+ 4.00

## PIENA DI VERDURE

Tomates, ail, aubergines,  
zucchinis, poivrons,  
fêta de tofu, huile d'olive,  
bacon de champignons.

\* Pizza végétalienne

**16.50**

# PIZZAS

## FUNGI

Pleurotes, champignons de Paris, échalotes, vin blanc, ciboulette, mozzarella fraîche, fromage à la crème, huile d'olive.

17.75

+ PANCETTA

+ 2.00

## PROSCIUTTO E RUCOLA

Tomates, mozzarella fraîche, prosciutto, huile d'olive, roquette.

18.00

## SALSICCIA E RAPINI

Tomates, chair de saucisse italienne épicée William J. Walter, rapinis, mozzarella fraîche, fromage iberico, miel épicé maison, huile d'olive.

19.25

## SALSICCIA E PISTACCHIO

Pâte de pistaches, chair de saucisse de lapin et noisettes de William J. Walter, parmesan, mozzarella fraîche.

17.50

## BARCELONA

Tomates, Chorizo Iberico, fromage Manchego, mozzarella fraîche, huile d'olive.

22.00

## SOPRESSATA

Tomates, mozzarella fraîche, sopressata calabrese, olives.

16.25

## ALL' UOVO

Mozzarella, ail, basilic, oeuf battu, Padano, sopressata douce, poivre, fleur de sel.

16.50

## CINQUE FORMAGGI

Mozzarella fraîche, Hercule 12 mois, Emmenthal de Charlevoix, Le Grondines, Padano, ail, origan.

20.00

## NUDA NON NUDA

Tomates, parmesan de noix de cajou, olives vertes, câpres frites, huile d'olive.

\* Pizza végétalienne

16.50

## PIZZAS POUR ENFANTS

### MADAME CHARLOTTE

Tomates, mozzarella fraîche.

7.00

### MONSIEUR JULES

Tomates, chair de saucisse douce, mozzarella fraîche.

7.50

# BREUVAGES FROIDS

Sélection de boissons gazeuses italiennes  
Lurisia, Baladin et Niasca Portofini

**-CHINOTTO**  
**-LIMONATA**  
**-ARANCIATA**

**4.25**

Les boissons gazeuses québécoises 1642 sucrées au sirop d'érable.

**-COLA 1642**  
**-GINGER 1642**

**4.25**

**EAU PÉTILLANTE**  
**ST-JUSTIN**

**P 3.50 G 5.50**

**THÉ GLACÉ MAISON**

**4.00**

**JUS DE LÉGUMES**

**4.00**

**CITRONNADE MAISON**  
**À LA MENTHE**

**4.00**

**JUS DE POMME**  
**NATURE**

**3.50**

# DESSERTS

## TIRAMISU

Orange, chocolat amer,  
romarin.

**8.25**

---

---

## TORTA ALL'OLIO D'OLIVIA E LIMONE

Cake à l'huile d'olive et  
citron. Glaçage au  
mascarpone et bleuets.

**6.00**

---

---

## CROSTATA AL LIMONE ET BASILICO

Tarte au citron et basilic,  
pâte sucrée et meringue  
italienne.

**8.50**

---

---

## DESSERT DU MOMENT

Informez-vous de la  
création de notre chef  
Véro!

---

---

## SANDWICH AU GELATO DE CHEZ TUTTO GELATO

Biscuit brownies, crème  
glacée Tutto Gelato du  
moment.

**6.00**

---

---

## AFFOGATO

Boule de glace à la vanille  
arrosée d'une dose  
d'espresso.

**5.75**

---

---

## PIZZA AU NINATELLA™

Sensibles aux ravages que fait la  
surexploitation de l'huile de palme  
sur l'environnement et sur la santé,  
nous avons décidé de retirer le Nu-  
tella de notre menu. Notre Ninatella  
est composé de noisettes grillées,  
cacao, chocolat, huile de coco,  
sucre en poudre.

**8.50**

---

---