



Menu

# Pizzéria NO.900

1021 Rue Fleury E., Montreal, Quebec H2C 1P8 | (438) 387-3900

## Menu midi / Lunch Menu

### MARGHERITA / MAGHERITA

CA\$19.00

TABLE D'HÔTE\* CÉSAR CLASSIQUE OU SALADE ROQUETTE CITRON SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO \*AUCUNE SUBSTITUTION 11:30 À 14:00 + APRÈS 21:00 / TABLE D'HÔTE\* CLASSIC CESAR OR ARUGULA LEMON SALAD TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO \*NO SUBSTITUTION 11:30 AM - 2 PM + AFTER 9 PM

### SALAMI

CA\$19.00

TABLE D'HÔTE\* CÉSAR CLASSIQUE OU SALADE ROQUETTE CITRON \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE \*AUCUNE SUBSTITUTION 11:30 À 14:00 + APRÈS 21:00

## Entrées / Appetizers

### FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT

CA\$10.00

FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT

### POLPETTE / POLPETTE

CA\$11.00

SAUCISSE GASPOR + SAUCE TOMATE / GASPOR SAUSAGE + TOMATO SAUCE

### CHARCUTERIES / CHARCUTERIES

CA\$22.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* PROSCIUTTO + VENTRICINA + SALAMI + SPECK / \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* PROSCIUTTO + VENTRICINA + SALAMI + SPECK

### ARANCINI / ARANCINI

CA\$12.00

RAGÙ (BOEUF + PORC) OU ÉPINARDS & RICOTTA / RAGÙ (BEEF + PORK) OR SPINACH & RICOTTA

### STRACCIATA DI BURRATA / STRACCIATA DI BURRATA

CA\$12.00

POIVRONS RÔTIS MARINÉS + PISTACHES + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BALSAMIQUE D.O.P. DE MODÈNE + BASILIC / MARINATED ROASTED PEPPERS + PISTACHIOS + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + MODENA BALSAMIC VINEGAR D.O.P. + BASIL

## Menu Pizzéria NO.900

### MOZZARELLA DI BUFALA / BUFALA MOZZARELLA

CA\$18.00

RÉDUCTION DE SAUCE TOMATE JAUNE + ARTICHAUTS GRILLÉS + LÉGUMES MARINÉS + AMANDES RÔTIÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC / YELLOW TOMATO SAUCE REDUCTION + GRILLED ARTICHOKE + MARINATED VEGETABLES + ROASTED ALMONDS + E.V. OLIVE OIL + BASIL

## Pizzas / Pizzas

### PANCETTA & FIGUES / FIG & PANCETTA

CA\$21.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* CHÈVRE FRAIS + CONFITURE DE FIGUES + ROQUETTE + BALSAMIQUE D.O.P DE MODÈNE + HUILE D'OLIVE E.V. / \*VIANDE BIO DE CHARLEVOIX\* FRESH GOAT CHEESE + FIG JAM + ARUGULA + MODENA D.O.P. BALSAMIC + E.V. OLIVE OIL

### GORGONZOLA & SPECK / SPECK & GORGONZOLA

CA\$20.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* + FIOR DI LATTE + MOSTARDA D'ABRICOTS + OIGNONS CARAMÉLISÉS / \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* + FIOR DI LATTE + APRICOT MOSTARDA + CAMELIZED ONIONS

### CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

CA\$24.00

JAMBON \*FERMES GASPOR\* + SAUCE TOMATE + ARTICHAUTS GRILLÉS + OLIVES LECCINO + CHAMPIGNONS + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO / HAM \*FERME GASPOR\* + TOMATO SAUCE + GRILLED ARTICHOKE + LECCINO OLIVES + MUSHROOMS + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO

### SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE

CA\$21.00

\*FERMES GASPOR\* SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + OIGNONS VERTS + PECORINO ROMANO + PIMENTS FORTS + PESTO DE RAPINI & AMANDES / \*GASPOR FARMS\* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + GREEN ONIONS + PECORINO ROMANO + HOT PEPPERS + PESTO RAPINI & ALMONDS

### MARGHERITA / MARGHERITA

CA\$17.00

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO

### SALAMI / SALAMI

CA\$19.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE

### CINQ FROMAGES / FIVE CHEESE

CA\$18.00

FIOR DI LATTE + FONTINA + CRÈME DE GORGONZOLA + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / FIOR DI LATTE + FONTINA + GORGONZOLA CREAM + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER

## Menu Pizzéria NO.900

### LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES

CA\$20.00

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + ÉPINARDS + OLIVES LECCINO + POIVRONS RÔTIS MARINÉS + TOMATES CERISES + OIGNONS MARINÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PA HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + SPINACH + LECCINO OLIVES + MARINATED ROASTED PEPPERS + CHERRY TOMATOES + PICKLED ONIONS + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO

### VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT

CA\$21.00

OIGNONS CARAMÉLISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE + AIOLI À L'ESPRESSO + ÉMULSION DE PERSIL + FLOCONS DE PIMENTS + POIVRE NOIR / CARAMELIZED ONIONS + FONTINA + FIOR DI LATTE + ESPRESSO AIOLI + PARSLEY EMULSION + CHILI FLAKES + BLACK PEPPER

### DIAVOLA VENTRICINA / DIAVOLA VENTRICINA

CA\$20.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + PIMENTS FORTS + BASILIC / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + SPICY PEPPERS + BASIL

### CHAMPIGNONS BIO / ORGANIC MUSHROOM

CA\$25.00

\*FERME CHAMPIMIGNON\* PLEUROTÉS BLEUES + KING NOIR + CHESTNUT + CHAMPIGNONS DE PARIS + MASCARPONE OIGNONS CARAMÉLISÉS + SEL DE TRUFFE + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA / \*FERME CHAMPIMIGNON\* BLUE OYSTER + BLACK KING OYSTER + CHESTNUT MUSHROOM + BUTTON MUSHROOM + MASCARPONE CARAMELIZED ONIONS + TRUFFLE SALT + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA

### JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS / ROASTED HAM & MUSHROOMS

CA\$21.00

\*FERMES GASPOR\* SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + HUILE D'OLIVE E.V. + ORIGAN SICILIEN + BASILIC / \*GASPOR FARMS\* TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + E.V. OLIVE OIL + SICILIAN OREGANO + BASIL

### MARGHERITA BIANCA / MARGHERITA BIANCA

CA\$19.00

TOMATES CERISES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + ORIGAN SICILIEN + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BASILIC + GRANA PADANO / CHERRY TOMATOES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + SICILIAN OREGANO + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + BASIL + GRANA PADANO

### MARINARA / MARINARA

CA\$13.00

SAUCE TOMATE + AIL + ORIGAN SICILIEN + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA / TOMATO SAUCE + GARLIC + SICILIAN OREGANO + BASIL + PERANZANA E.V. OLIVE OIL

### BURRATA ITALIENNE / ITALIAN BURRATA

CA\$30.00

SAUCE TOMATE + TOMATES CERISES + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA / TOMATO SAUCE + CHERRY TOMATOES + GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO + BASIL + PERANZANA E.V. OLIVE OIL

### CALZONE SALAMI & RICOTTA / SALAMI & RICOTTA CALZONE

CA\$20.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* FIOR DI LATTE + SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC + POIVRE NOIR / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* FIOR DI LATTE + TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + OLIVE OIL E.V. + BASIL + BLACK PEPPER

## Menu Pizzeria NO.900

---

### CHARLEVOIX / CHARLEVOIX

CA\$22.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE + PANCETTA + VENTRICINA + OIGNONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATO + PANCETTA + VENTRICINA + ONIONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER

---

### PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PIZZA

CA\$22.00

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + TOMATES CERISES + ROQUETTE / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + CHERRY TOMATOES + ARUGULA

---

## Salade / Salad

### ROQUETTE & CITRON / ARUGULA & LEMON SALAD

CA\$10.00

MOZZARELLA DI BUFALA + TOMATES CERISES + GRANA PADANO / MOZZARELLA DI BUFALA + CHERRY TOMATOES + GRANA PADANO

---

### CÉSAR ENTRÉE / CAESAR APPETIZER

CA\$9.50

PANCETTA \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* / PANCETTA \*ORGANIC MEAT FROM CHARLEVOIX\*

---

## Desserts / Desserts

### CANNOLI / CANNOLI

CA\$9.00

CANNOLI / CANNOLI

---

### PIZZA CHOCO-NOISETTE / CHOCOLATE HAZELNUT PIZZA

CA\$12.00

VÉGANE, SANS HUILE DE PALME ET SANS LACTOSE / VEGAN, WITHOUT PALM OIL AND LACTOSE-FREE

---

## Breuvages / Beverages

### COCA-COLA / COCA-COLA

CA\$5.00

---

### FRIZZANTE / FRIZZANTE

CA\$6.00

EAU PÉTILLANTE. / SPARKLING WATER.

---

## Menu Pizzeria NO.900

---

COCA-COLA DIÈTE / DIET COCA-COLA

CA\$5.00

---

SPRITE / SPRITE

CA\$5.00

---