

Most Ordered

**Margherita****CA\$25.30**

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

**Funghi****CA\$34.00**

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

**Salsiccia E Rapini****CA\$35.75**

Tomates, chair de saucisse italienne épicée William J. Walter, rapinis, mozzarella fraîche, fromage Iberico, miel épicé maison

**Margherita ++****CA\$31.10**

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.

**Cinque Formaggi****CA\$31.85**

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

**Barcelona****CA\$33.70**

Tomates, Chorizo Iberico, fromage Manchego, mozzarella fraîche

**Greenpoint****CA\$30.65**

Mozzarella fraîche aux zestes de citron, jus de citron, roquette, parmesan, huile d'olive

Menu Nina Pizza Napolitaine St-Roch



Sopressata

Tomates, mozzarella fraîche, sopressata calabrese, olives, huile d'olive

CA\$31.00



César Nina

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

CA\$22.45



Piselli E Pancetta

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

CA\$34.20

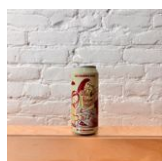
À BOIRE



Cielo Bianco / Cielo Bianco

Normanno 2024 Catarratto, IGT Terre Sciliane, Sicile 750 ml 12% / Normanno 2024 Catarratto, IGT Terre Sciliane, Sicily

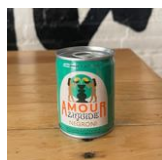
CA\$38.00



Alla Prossima! Pilsner Italiane, Les Grands bois X Nina pizza / See you next time

Pilsner Italiane, 5% / Italian Pilsner, 5%

CA\$9.50



Negroni, Amour Liquide

Gin KM12, Vermouth doux Lab, Bitter Rosso de Luxardo, Zeste de pamplemousse 100ml

CA\$10.00



Cielo Rosso / Cielo Rosso

Normanno, 2023, Nero d'Avola IGT, Terre Siciliane 750ml 12,5% / Normanno, 2023, Nero d'Avola IGT, Terre Siciliane 750ml 12.5%

CA\$38.00

Ustensiles

Ustensiles / Utensils

0,00 \$

Utensils are available upon request and typically include a fork, knife, spoon, and napkin.

Menu Nina Pizza Napolitaine St-Roch

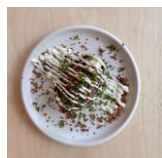
Antipasti



Melanzana / Melanzana

CA\$27.30

Millefeuille d'aubergines, mozza fraîche, Parmigiano Reggiano. / Eggplant millefeuille, fresh mozzarella, Parmigiano Reggiano.



Radicchio / Radicchio

CA\$18.85

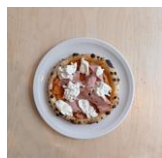
Radicchio rôti, tartinade d'olives, quinoa croustillant, crème de chèvre. / Roasted radicchio, olive spread, crispy quinoa, goat cheese cream.



Focaccia / Focaccia

CA\$8.45

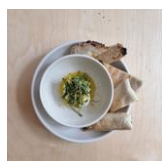
Courge, sauge et graines de citrouille / Squash, sage and pumpkin seeds.



Pizza Burrata Mortadella E Bomba / Pizza Burrata Mortadella E Bomba

CA\$35.75

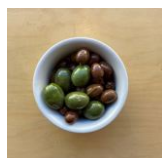
Petite pizza garnie de sauce chili épicée de Calabre, de mortadelle et de burrata. / Small pizza topped with spicy Calabrian chili spread, mortadella and burrata.



Burrata Classique NINA / NINA Classic Burrata

CA\$30.30

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

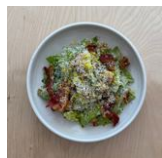


Olives marinées maison

CA\$9.20

Olives marinées maison

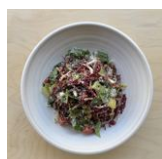
Insalate



César Nina

CA\$22.45

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



Insalata Amara / Insalata Amara

CA\$20.15

Laitues amères, olives Kalamata, sopressata, Grana Padano, tomates cerises et pois chiches, vinaigrette maison. / Bitter lettuces, Kalamata olives, sopressata, Grana Padano, cherry tomatoes and chickpeas, house vinaigrette.

Menu Nina Pizza Napolitaine St-Roch

Pizze Rosse



Margherita ++

CA\$31.10

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.



Barcelona

CA\$33.70

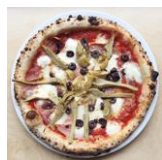
Tomates, Chorizo Iberico, fromage Manchego, mozzarella fraîche



Prosciutto E Rucola

CA\$36.10

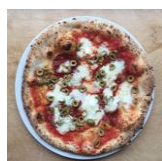
Tomates, mozzarella fraîche, prosciutto, huile d'olive, roquette



Carciofo E Prosciutto Cotto

CA\$34.00

Tomates, olives kalamata, jambon au romarin, artichauts et mozzarella fraîche



Sopressata

CA\$31.00

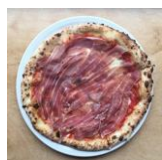
Tomates, mozzarella fraîche, sopressata calabrese, olives, huile d'olive



Verdura Marinata

CA\$36.00

Sauce tomate, ail, aubergine et zucchini marqués, poivrons rotés, Gran Padanao, mozz fraîche, basilic.



Prosciutto - La Luca

CA\$34.00

Tomates, mozzarella fraîche, prosciutto, huile d'olive



Marinara

CA\$20.00

Tomates, ail, origan, huile d'olive

Menu Nina Pizza Napolitaine St-Roch



Vegana Piccante

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

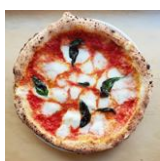
CA\$29.00



Salsiccia E Rapini

Tomates, chair de saucisse italienne épicée William J. Walter, rapinis, mozzarella fraîche, fromage Iberico, miel épicé maison

CA\$35.75



Margherita

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

CA\$25.30

Pizze Bianche



Funghi

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

CA\$34.00



Cinque Formaggi

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

CA\$31.85



Bianca e Verde

Émulsion de fleur d'ail biologique de la Ferme Les Voisins , mozza végane, rapinis, huile d'olive.

CA\$28.50



Piselli E Pancetta

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

CA\$34.20



Greenpoint

Mozzarella fraîche aux zestes de citron, jus de citron, roquette, parmesan, huile d'olive

CA\$30.65

Menu Nina Pizza Napolitaine St-Roch

Dolci



Crostata d'acero e caffè / Crostata d'acero e caffè

CA\$10.08

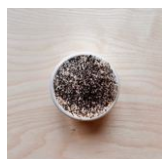
Tarte au sirop d'érable et espresso. / Maple syrup and espresso tart.



Torta formaggio e Carote / Torta formaggio e Carote

CA\$10.73

Gateau marbré carottes et fromage, sauce caramel. / Marbled Carrot & Cheesecake with Caramel Sauce.



Tiramisù de Dada

CA\$11.05

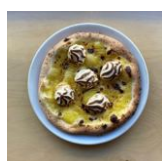
Tiramisù au thé noir et orange.



Pizza au Ninatella

CA\$14.50

Pizza dessert garnie de notre Nutella maison.



Lemon pie

CA\$13.70

Pizza au citron garnie de meringue italienne.

Breuvages Froids



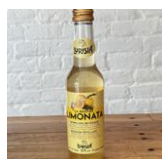
ARANCIATA LURISIA / ARANCIATA LURISIA

CA\$4.50



ARANCIATA ROSSA LURISIA / ARANCIATA ROSSA LURISIA

CA\$4.50



LIMONATA LURISIA / LIMONATA LURISIA

CA\$4.50

Menu Nina Pizza Napolitaine St-Roch



CHINOTTO LURISIA / CHINOTTO LURISIA

CA\$4.50

BOUTIQUE



Tote Bag Maradona / Maradona Tote Bag

CA\$27.00

Tote bag FIFA 2026 / FIFA 2026 tote bag
