

# Menu

## PIATTO PIENO

177 Rue St-Zotique E, Montreal, QC H2S 1K9 | (514) 773-1616

### Entrée Froide / Antipasto Freddo

#### Salade Maison Mixte

15,00 CA\$

Salade mixte de saison Mélange de jeunes légumes croquants, tomates fraîches, concombre, oignons émincés, copeaux de Parmigiano Reggiano, le tout assaisonné de notre vinaigrette maison.

### Entrée Chaude / Antipasto Caldo

#### Polpette con Ricotta

16,00 CA\$

Boulettes faites maison, avec un mélange tendre de bœuf, porc et veau, du pain trempé dans le lait, du parmesan et des herbes fraîches. Cuites lentement dans une sauce tomate maison parfumée à l'ail, à l'oignon, céleri, carotte, et au basilic. Un plat généreux, réconfortant, comme en Italie, à savourer avec des pâtes, ou un bon morceau de pain.

#### Saucisse Italienne Grillé / Salsiccia alla Grilla

16,00 CA\$

Saucisse italienne grillée lentement, servie avec la classique salsa verde piémontaise maison : persil frais, ail, et câpres finement hachés avec de l'huile d'olive. Un plat rustique et savoureux, comme autrefois.

#### Calmar Frit / Calamari Fritti

21,00 CA\$

Calmars panés et frits, servis avec notre sauce tomate maison. Un antipasto simple et généreux, parfait à partager.

#### Aubergines Parmigiana / Melanzane alla Parmigiana

18,00 CA\$

Aubergines frites, sauce tomate, fromage fior di latte et parmesan - gratinées au four comme dans les foyers de Naples.

### Pâtes / Pasta

#### Penne al Pomodoro

20,00 CA\$

Pâtes penne al dente dans une sauce tomate maison. Un classique simple et savoureux, comme à la maison.

#### Cavatelli Rose

25,00 CA\$

Pâtes Cavatelli servies avec une sauce crémeuse une touche de besciamella maison. Une recette simple, douce et réconfortante - comme à la maison.

# Menu PIATTO PIENO

## Cavatelli alla Gigesca

25,00 CA\$

Une recette maison pleine de douceur : jambon cuit, champignons, prosciutto, mijotés dans une sauce rosée à la crème. Parfaitement enrobé dans des Cavatelli al dente.

## Penne alla Puttanesca

25,00 CA\$

Penne servis dans une sauce tomate légèrement piquante et savoureuse, olives, câpres, ail et anchois. Une recette au goût vibrant du Sud de l'Italie dans l'assiette. pleine de soleil et d'arômes méditerranéens.

## Rigatoni alla Gianni di Roma

25,00 CA\$

Rigatoni enrobées d'une sauce besciamella onctueuse fraîche, dans laquelle mijotent doucement des morceaux de guanciale et de pancetta, dorés pour libérer tout leur arôme. Le tout est sublimé par l'ajout de fromage de chèvre, qui apporte une touche crémeuse et légèrement acidulée. Une recette généreuse, parfaite pour un repas savoureux et plein de caractère, à partager en toute simplicité.

## Tagliatelle alla Amatriciana

25,00 CA\$

Guanciale doré, sauce tomate mijotée, flocons de piment et pecorino râpé, enrobent délicatement nos tagliatelle al dente. Une recette authentique des montagnes d'Amatrice.

## Gnocchi alla Sorrentina

25,00 CA\$

Gnocchi de pommes de terre servis dans une sauce tomate maison parfumée au basilic, avec mozzarella Fior di Latte, fabriquée exclusivement à base de lait de vache frais, Une version simple, délicate et traditionnelle du Sud de l'Italie.

## Gnocchi Ragu di Cinghiale Sanglier

25,00 CA\$

Gnocchi de pommes de terre servis avec un ragù de sanglier mijoté lentement pendant des heures, préparé selon la tradition italienne avec une sauce tomate riche et parfumée. La viande de sanglier, tendre et savoureuse, développe des arômes profonds après une longue cuisson. Un plat rustique et généreux qui évoque les saveurs authentiques des campagnes italiennes.

## Pappardelle Boscaiola Piatto Pieno

25,00 CA\$

Un plat rustique et savoureux, inspiré des traditions culinaires des forêts italiennes. Les penne sont nappées d'une sauce crémeuse et réconfortante à base de champignons Porcine exclusif au Piatto Pieno, pancetta croustillante, saucisse italienne douce, flanc et joue de porc, relevée d'une pointe de poivre noir. Une recette généreuse, parfaite pour un repas chaleureux aux saveurs boisées et authentiques.

## Orecchiette Salsiccia e Rapine

25,00 CA\$

Orecchiette servies avec saucisse italienne savoureuse et cime di rapini sautées à l'ail, relevées d'une touche de piment et d'huile d'olive extra vierge. Un plat rustique et authentique inspiré des traditions des Pouilles, où les saveurs légèrement amères des rapini se marient parfaitement avec la richesse de la saucisse italienne.

# Menu PIATTO PIENO

---

## Penne Amalfitana

25,00 CA\$

Un plat de pâtes aux saveurs méditerranéennes, simple et authentique. Des penne al dente sont nappées d'une sauce à base de besciamella fraîche, tomates cerises fraîches, huile d'olive extra vierge et basilic. Le tout est relevé par des tomates sèche, pour un équilibre parfait entre douceur, acidité et salinité. Un plat ensoleillé, inspiré de la côte amalfitaine, parfait pour un repas savoureux et convivial à la maison.

---

## Pizza

### MARGHERITA FIO DI LATTE

20,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, basilic et huile d'olive extra vierge. Une pizza italienne simple et authentique.

---

### CAPRESE

24,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, tomates cerises fraîches et basilic.

---

### ROMA - NAPOLI

24,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, anchois, olives, câpres et piment fort maison.

---

### VENEZIANA

24,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, oignons, tomates cerises, câpres et noix de Grenoble.

---

### PROSCIUTTO

24,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, jambon de Parme et copeaux de Grana Padano.

---

### PIATTO PIENO

24,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, oignons, pancetta, saucisse italienne, flanc de porc et guanciale.

---

### CONTADINA

24,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, saucisse italienne, olives, artichauts, tomates séchées.

---

# Menu PIATTO PIENO

## PECORA CALABRESE

24,00 CA\$

Pâte artisanale, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, saucisson calabrais épicé et fromage de chèvre.

## Pizza Bianca - Pizza Blanche

### CIME DI RAPINI E SALSICIA

26,00 CA\$

Pâte artisanale, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, saucisse italienne, cime di rapini et piment fort maison.

### PORCHETTA ROMANA

26,00 CA\$

Pâte artisanale, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, porchetta casalinga, oignons, poivrons, romarin et salsa verde.

### Focaccia Maison

7,00 CA\$

Focaccia artisanale préparée chaque jour selon la tradition italienne, à partir d'une pâte longuement fermentée pour une texture légère et moelleuse. Cuite au four avec de l'huile d'olive extra vierge, du romarin parfumé et une touche de fleur de sel, elle offre une croûte dorée et un cœur tendre. Un classique simple et généreux qui évoque toute l'authenticité des boulangeries italiennes. ??????

### CALABRERONI

26,00 CA\$

Pâte artisanale, mozzarella fior di latte fraîche, huile d'olive extra vierge, salame calabrais style peperoni, fromage de chèvre, tomates séchées, artichauts et léger filet de miel.

## Viandes / Carne

### Cuisses de poulet désossés grillé

26,00 CA\$

Un plat simple, savoureux et préparé avec soin, comme à la maison. Des cuisses de poulet désossées sont marinées avec de l'huile d'olive, les épices piatto pieno, puis grillées à la perfection pour obtenir une chair juteuse et une peau légèrement croustillante. Ces cuisses de poulet sont un incontournable de la cuisine familiale : goûteuses, simples et toujours satisfaisantes.

### Escalope de Veau de grain Parmigiana

30,00 CA\$

Un grand classique italien revisité dans une version maison, généreuse et pleine de goût. De fines escalopes de veau de grain, tendres et savoureuses, sont panées à l'italienne puis dorées à la poêle. Elles sont ensuite nappées d'une sauce tomate maison, recouvertes de fromage fior di latte fondant et de parmesan fraîchement râpé. Le tout est gratiné au four jusqu'à obtention d'un dessus bien doré. Cette escalope à la Parmigiana maison évoque toute la chaleur et la tradition de la cuisine familiale italienne.

# Menu PIATTO PIENO

---

## Escalope de veau sauce champignons porcini

35,00 CA\$

Une recette délicate et parfumée, préparée dans l'esprit de la cuisine familiale italienne. De tendres escalopes de veau au lait sont doucement saisies à la poêle, puis nappées d'une sauce onctueuse aux champignons porcini (cèpes), touche de crème fraîche pour intensifier les saveurs. Le tout est relevé d'un filet d'huile d'olive pour une finition élégante. Un plat raffiné mais simple, idéal pour une cuisine maison pleine de goût et de réconfort.

---

## Boire / Bevande

### Coke Zero

3,00 CA\$

Sugar-free and calorie-free version of Coca-Cola.

---

### 7 UP / Sprite

3,00 CA\$

Crisp, refreshing soda with a hint of citrus.

---

### Thé Glacé

3,00 CA\$

Iced tea served over ice.

---

### Ginger ale

3,00 CA\$

Crisp, refreshing ginger-flavoured soda, served chilled.

---

## Café / Caffè

### Café Latte

4,00 CA\$

Rich and velvety espresso-style coffee drink made with steamed milk.

---

## Dessert / Dolci

### Zeppole

7,50 CA\$

Pâte légère de type pâte à choux, ils sont frits jusqu'à obtenir une texture dorée, légère et aérée. Garnis d'une crème onctueuse de ricotta légèrement sucrée, parfumée à la vanille et délicatement saupoudrés de sucre. Une gourmandise traditionnelle italienne, généreuse et réconfortante, inspirée des douceurs festives du sud de l'Italie. ??????

---

## Menu PIATTO PIENO

---

### Mini Cannoli Ricotta

3,50 CA\$

Croustillants tubes de pâte dorée garnis d'une crème onctueuse de ricotta légèrement sucrée, parfumée à la vanille et parsemée de pépites de chocolat. Un grand classique de la pâtisserie sicilienne, à la fois croquant et délicatement crémeux. ??????

---