

No 900

Menu

Pizzéria NO.900 - St-Paul

71 Rue St-Paul, Quebec, QC G1K 3V8 | (581) 491-4900

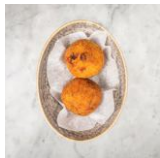
Menu midi / Lunch Menu

**SALAMI****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****11,00 \$**

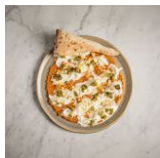
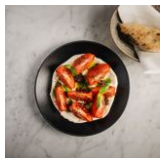
FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT

**ARANCINI / ARANCINI****13,00 \$**

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

**POLPETTE / POLPETTE****12,00 \$**

SAUCISSE GASPOR + SAUCE TOMATE / GASPOR SAUSAGE + TOMATO SAUCE

**STRACCIATA DI BURRATA / STRACCIATA DI BURRATA****15,00 \$**ROMESCO + PESTO DE PISTACHE + TARALLI + HUILE D'OLIVE E.V. + CITRON / ROMESCO +
PISTACHIO PESTO + TARALLI + E.V. OLIVE OIL + LEMON**CAPRESE DI BUFALA / CAPRESE DI BUFALA****17,00 \$**TOMATES + ÉMULSION DE MOZZARELLA DI BUFALA + HUILE D'OLIVE E.V. + TAPENADE D'OLIVES
LECCINO + HUILE DE BASILIC + ORIGAN + BASILIC / TOMATOES + MOZZARELLA DI BUFALA
EMULSION + E.V. OLIVE OIL + LECCINO OLIVE TAPENADE + BASIL OIL + OREGANO + BASIL**PROSCIUTTO CRUDO / PROSCIUTTO CRUDO****19,00 \$**STRACCIATA DI BURRATA + ROMESCO + OIGNONS VERTS + PISTACHE + PANKO CROUSTILLANT +
HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA / STRACCIATA DI BURRATA + ROMESCO + GREEN ONIONS +
PISTACHIO + CRISPY PANKO + E.V. PERANZANA OLIVE OIL

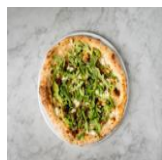


CAPONATA / CAPONATA

10,00 \$

AUBERGINES EN AGRODOLCE + BASILIC + PECORINO ROMANO / EGGPLANT AGRODOLCE + BASIL + PECORINO ROMANO

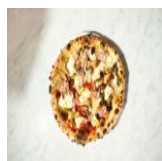
Pizzas / Pizzas



PANCETTA & FIGUES / FIG & PANCETTA

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



CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

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 ARTICHOKEs + LECCINO OLIVES + MUSHROOMS + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO



SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE

22,00 \$

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

18,00 \$

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

20,00 \$

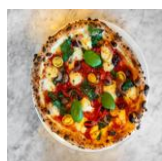
VIANDES BIO DE CHARLEVOIX SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE



CINQ FROMAGES / FIVE CHEESE

19,00 \$

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



LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES

20,00 \$

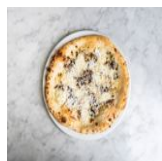
SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + ÉPINARDS + OLIVES LECCINO + POIVRONS RÔTIS MARINÉS + TOMATES CERISES + OIGNONS MARINÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PA HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + SPINACH + LECCINO OLIVES + MARINATED ROASTED PEPPERS + CHERRY TOMATOES + PICKLED ONIONS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



VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT

22,00 \$

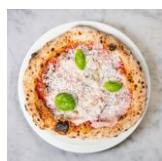
OIGNONS CARAMELISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE + AIOLI À L'ESPRESSO + ÉMULSION DE PERSIL + FLOCONS DE PIMENTS + POIVRE NOIR / CARAMELIZED ONIONS + FONTINA + FIOR DI LATTE + ESPRESSO AIOLI + PARSLEY EMULSION + CHILI FLAKES + BLACK PEPPER



CHAMPIGNONS BIO / ORGANIC MUSHROOM

25,00 \$

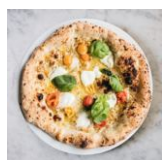
FERME CHAMPIMIGNON PLEUROTES BLEUES + KING NOIR + CHESTNUT + CHAMPIGNONS DE PARIS + MASCARPONE + OIGNONS CARAMELISÉS + SEL DE TRUFFE + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA / *FERME CHAMPIMIGNON* BLUE OYSTER + BLACK KING OYSTER + CHESTNUT MUSHROOM + BUTTON MUSHROOM + MASCARPONE + CARAMELIZED ONIONS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



JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS / ROASTED HAM & MUSHROOMS

22,00 \$

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

20,00 \$

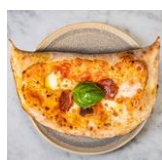
TOMATES CERISES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + ORIGAN SICILIEN + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BASILIC + GRANA PADANO / CHERRY TOMATOES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + SICILIAN OREGANO + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + BASIL + GRANA PADANO



MARINARA / MARINARA

14,00 \$

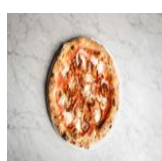
SAUCE TOMATE + AIL + ORIGAN SICILIEN + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA / TOMATO SAUCE + GARLIC + SICILIAN OREGANO + BASIL + PERANZANA E.V. OLIVE OIL



CALZONE SALAMI & RICOTTA / SALAMI & RICOTTA CALZONE

20,00 \$

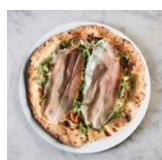
VIANDES BIO DE CHARLEVOIX FIOR DI LATTE + SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC + POIVRE NOIR / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* FIOR DI LATTE + TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + OLIVE OIL E.V. + BASIL + BLACK PEPPER



CHARLEVOIX / CHARLEVOIX

23,00 \$

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

24,00 \$

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

Menu Pizzéria NO.900 - St-Paul



NERANO / NERANO

25,00 \$

VELOUTÉ DE COURGETTES + COURGETTES RÔTIES + FIOR DI LATTE + PESTO DE PROSCIUTTO + STRACCIATA DI BURRATA + HUILE AU BASILIC + PANKO CROUSTILLANT + POIVRE NOIR + ZESTE DE CITRON / ZUCCHINI VELOUTÉ + ROASTED ZUCCHINIS + FIOR DI LATTE + PROSCIUTTO PESTO + STRACCIATA DI BURRATA + BASIL OIL + PANKO + BLACK PEPPER + LEMON



SPECK & BUFALA / SPECK & BUFALA

23,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX PESTO DE TOMATES SÉCHÉES + ÉMULSION DE BUFALA + PESTO DE PISTACHE + AUBERGINES + FIOR DI LATTE + CRUMBLE DE TARALLI + BASILIC" / "VIANDES BIO DE CHARLEVOIX* SUN-DRIED TOMATO PESTO + BUFALA EMULSION + PISTACHIO PESTO + ROASTED EGGPLANTS + FIOR DI LATTE + TARALLI CRUMBLE + BASIL



SAN MARZANO D.O.P. / SAN MARZANO D.O.P.

21,00 \$

SAUCE TOMATE + TOMATES CERISES MARINÉES + PECORINO ROMANO + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + FIOR DI LATTE + BASILIC + POIVRE NOIR / TOMATO SAUCE + CHERRY TOMATOES + PECORINO ROMANO + E.V. PERANZANA OLIVE OIL + FIOR DI LATTE + BASIL + BLACK PEPPER

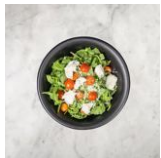


RUDY'S / RUDY'S

21,00 \$

SAUCE TOMATE SAN MARZANO + GRANA PADANO + FIOR DI LATTE + GORGONZOLA + TOMATES CERISES MARINÉES + 'NDUJA + RICOTTA SALATA + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC / SAN MARZANO TOMATO SAUCE + GRANA PADANO + FIOR DI LATTE + GORGONZOLA + MARINATED CHERRY TOMATOES + 'NDUJA + RICOTTA SALATA + E.V. OLIVE OIL + BASIL

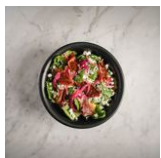
Salade / Salad



ROQUETTE & CITRON / ARUGULA & LEMON SALAD

11,50 \$

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

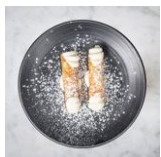


ÉPINARD & CHÈVRE / SPINACH & GOAT CHEESE

22,00 \$

COURGETTES + ARTICHAUTS + BALSAMIQUE I.G.P. + OIGNONS MARINÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + SPECK CROUSTILLANT *VIANDES BIO DE CHARLEVOIX* / ZUCCHINIS + ARTICHOQUES + I.G.P. BALSAMIC VINEGAR + PICKLED ONIONS + E.V. OLIVE OIL + CRISPY SPECK *VIANDES BIO DE CHARLEVOIX*

Desserts / Desserts



CANNOLI / CANNOLI

9,50 \$

CANNOLI / CANNOLI

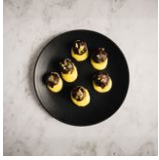


PIZZA CHOCO-NOISETTE / CHOCOLATE HAZELNUT PIZZA

13,00 \$

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

Menu Pizzeria NO.900 - St-Paul



TARTUFINI CITRON & CHOCOLAT / TARTUFINI LEMON & CHOCOLATE **7,00 \$**
RICOTTA + PISTACHE + FLEUR DE SEL / RICOTTA + PISTACHIO + FLEUR DE SEL

Brevages / Beverages



COCA-COLA / COCA-COLA **5,00 \$**



COCA-COLA DIÈTE / DIET COCA-COLA **5,00 \$**



FRIZZANTE / FRIZZANTE **6,00 \$**
EAU PÉTILLANTE. / SPARKLING WATER.



SPRITE / SPRITE **5,00 \$**