Menu

Pizzeria NO.900 - Bromont

671 Rue Shefford, Bromont QC J2L 1C2, Canada | (450) 919-1900

Most Ordered



CANNOLI / CANNOLI — CA$9.50

CANNOLI / CANNOLI



MARGHERITA / MARGHERITA — CA$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 — CA$20.00

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



SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE — CA$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



VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT — CA$22.00

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



ARANCINI / ARANCINI — CA$13.00

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



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 - Bromont



CINQ FROMAGES / FIVE CHEESE — CA$19.00

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



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



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

Entrées / Appetizers



PROSCIUTTO CRUDO / PROSCIUTTO CRUDO — CA$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



CAPRESE DI BUFALA / CAPRESE DI BUFALA — CA$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



FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT — CA$11.00

FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT



ARANCINI / ARANCINI — CA$13.00

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



POLPETTE / POLPETTE — CA$12.00

SAUCISSE GASPOR + SAUCE TOMATE / GASPOR SAUSAGE + TOMATO SAUCE

Menu Pizzeria NO.900 - Bromont

Pizzas / Pizzas



SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE — CA$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



SALAMI / SALAMI — CA$20.00

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



MARGHERITA / MARGHERITA — CA$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



VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT — CA$22.00

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



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



CINQ FROMAGES / FIVE CHEESE — CA$19.00

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



NERANO / NERANO — CA$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



RUDY'S / RUDY'S — CA$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

Menu Pizzeria NO.900 - Bromont



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



CHAMPIGNONS BIO / ORGANIC MUSHROOM — CA$25.00

FERME CHAMPIMIGNON PLEUROTES 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



SAN MARZANO D.O.P. / SAN MARZANO D.O.P. — CA$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



SPECK & BUFALA / SPECK & BUFALA — CA$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



PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PIZZA — CA$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



JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS / ROASTED HAM & MUSHROOMS — CA$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



MARINARA / MARINARA — CA$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



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

Menu Pizzeria NO.900 - Bromont



CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA — CA$24.00

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

Salade / Salad



ÉPINARD & CHÈVRE / SPINACH & GOAT CHEESE — CA$22.00

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

Desserts / Desserts



PIZZA CHOCO-NOISETTE / CHOCOLATE HAZELNUT PIZZA — CA$13.00

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



CANNOLI / CANNOLI — CA$9.50

CANNOLI / CANNOLI

Breuvages / Beverages



SPRITE / SPRITE — CA$5.00

Lemon-lime soda with natural flavors.



FRIZZANTE / FRIZZANTE — CA$6.00

EAU PÉTILLANTE. / SPARKLING WATER.



COCA-COLA / COCA-COLA — CA$5.00

Classic carbonated soft drink with a signature blend of flavors.



COCA-COLA DIÈTE / DIET COCA-COLA — CA$5.00

A refreshing carbonated beverage with zero calories, sweetened with aspartame and acesulfame potassium.