



MOZZARELLE [SG]

BOULES DE 100G ARROSÉES D'HUILE D'OLIVE.
FLEUR DE SEL ET ZESTES DE CITRON.
SERVIES AVEC FOCACCIA ET CONDIMENTS.

FIOR DE LATTE [SG] » 6

Lait de vache. Fabriqué au Québec.

DI BUFALA D.O.P [SG] » 15

Lait de bufflonne. Importée de
Campanie, It. possédant une
dénomination d'origine protégée.

BURRATA [SG] » 15

Lait de vache. Coeur crémeux et
coulant. Importé d'Italie. Originnaire
des Pouilles.

PLATEAU [SG]

Charcuteries et Fromages du
moment. » 23

DESSERTS

PIZZA 3 CHOCOLATS [SG] » 8

TIRAMISU » 9

à la saveur du moment.

TEGLIA AMARENA » 8

Part de pizza style foccacia aux
cerise griottes confites et au
chocolat blanc + yogourt maison.

CANOLLI » 5

[entrées/antipasti page 2]

PÂTES FRAICHES DE LA PROD

RAVIOLI DEL GIORNO

Pâtes farcies selon l'inspiration du chef. Selon disponibilité.

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA [SG] » 21

Huile d'olive EV/guanciale/pecorino romano DOP/Oeuf/Poivre

SPAGHETTI ALLE VONGOLE [SG] » 23

Pâtes à l'encre de seiche.

Palourdes/vin blanc/ail/persil/piment d'Espelette.

GEMELLI ALL'ARRABIATA [VG] [SG] » 20

Pâtes à l'extrait de basilic. Tomate San Marzano DOP/
oignons/ail/piments pepperoncini.

+ Crevettes » 5

+ Lardons » 3

MAC'n'CHEESE AL TARTUFO » 35

Gratiné à l'asiago et 4 épices. Burrata frite. Sauce aux truffes.

Nos pâtes sans gluten sont des tortiglioni faites maison.

NI PÂTES NI PIZZAS

FILET MIGNON FUOCO 6oz/170g [SG] » 34

Cuit rosé au feu de bois. Beurre maître d'hôtel. Fleur de sel.
Frites belges. Salade du chef.

[Sauce truffée aux champignons/brie +4]

RISOTTO CARNAROLI [SG]

Garniture du moment. Selon disponibilité.

PIZZAS NAPOLITAINES AU FEU DE BOIS

(suite page 2)

MARGHERITA [VG] [SG]

[Tomates San Marzano DOP moulinées ou base blanche]
Basilic frais du Lac. Mozzarella di bufala Campana DOP.
Huile d'olive EV italienne. Fleur de sel. » 17

+ Charcuterie du jour (après cuisson) » 3

+ Roquette, tomates confites et parmesan » 3

+ Légumes rôtis » 3

+ Trio Fromage bleu/brie/reblochon » 5

ANTIPASTI

POTAGE DU MOMENT [SG] » 5

PANNA COTTA SALÉE [SG] » 8

au bacon/brocoli/chou-fleur.

Coulis de tomate sucrée.

OLIVES ET NOIX [VG] [SG] » 5

Olives italiennes marinées et
chauffées au four à bois.

CHIPS CHARCUTIÈRES [SG] » 6

Charcuteries séchées au four

TAPENADE DELLA CASA [VG] » 6

Purée d'olives noires/ anchois/câpres.
Servie avec foccacia aux herbes.

ARUGULA e LIMONE [VG] [SG] » 6

Salade de roquette/tomates semi-
séchées/mosto cotto/huile olive
EV/zeste de citron

CESAR SPROUT [SG] » 8

Choux de bruxelles rapés.

Mayonnaise. Grana padano. Croûtons.
Câpres, lardons de prosciutto et
anchois frits.

FRITES BELGO-QUÉBÉCOISES » 8

Russet fraîches cuites 2 fois
dans le saindoux. Mayonnaise fumée.

TRIO DE HUMOUS [VG] [SG] » 8

Avec pain naan à l'huile d'olive

TARTARE DE BOEUF [SG] » 12

À l'italienne. Prosciutto et reggiano.

Toutes nos pizzas sont garnies de mozzarella Fior di latte.
Pâte sans gluten et/ou fauxmage vegan disponibles sans frais.

OGGI = Pizza du jour. Selon l'inspiration du chef. Selon disponibilité.

SAVOIA = Lardons bio. Patates rissolées. Oignons. Origine de
Charlevoix (neblochon). Filet de crème. Vin blanc » 21

TOSCANA = Fondue d'épinards. Pancetta. Noix de Grenoble.
Fromage de chèvre. Miel » 21

CAPRI = [rossa ou bianca] Jambon blanc. Artichauts marinés.
Olives taggiasche. Champignons » 20

PÉRIGORD = Purée douce au fromage de chèvre.
Chair de canard confite. Gelée de canneberge.
Jeunes pousses. Mout de raisin cuit. » 25

PROVENZA = [bianca] Poulet/tomates cerise confites/courgettes/
fromage de chèvre/pesto/tomates séchées/lavande » 21

HOT = [rossa ou bianca] Chair à saucisse à la n'duja. Salami
spianata. Bomba. Ricotta. Mayo aux poivrons rôtis au feu » 23

MYCO = Sauce truffée aux champignons/ail noir/ brie.
Escargots. Morilles entières. Enokis frits » 27

DAM = Crème de navet/poires. Gorgonzola. Poires sautées au
sirop d'érable et chili doux. Coppa bio. Carpaccios de daikon » 23

MARE = Crème safranée. Crevettes sauvages. Pétoncles des Îles.
Saumon fumé à chaud. Tobiko sucré et baies d'argousier » 27

BOLONA = Mortadelle. Ricotta. Pois verts. Pesto de pistache » 19

AJOUTS = Jambon. Saucisson (peppe ou chorizo). Prosciutto. » 3
Poulet. Fromage de chèvre. Gorgonzola. » 3
Artichaut. Anchois. Oeuf. Tomates confites » 2
Olives. Roquette. Piments. Poivrons. Épinards cuits » 1
Champignons. Pois verts. Brocoli. Chou-fleur » 1
Saumon fumé. Morilles. Truffe. Foie Gras » 10

[VG] Plat végétalien possible

[SG] Plat sans gluten possible