



## MOZZARELLE [SG]

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

## FIOR DI LATTE » 8

Lait de vache. Fabriqué au Québec.

## DI BUFALA D.O.P » 15

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

## BURRATA » 15

Lait de vache. Coeur crémeux et  
coulant. Importée d'Italie. Originaires  
des Pouilles.

## TRIO » 35

Fior di latte, mozzarella di bufala  
D.O.P, burrata et prosciutto a  
partager.

## DESSERTS

## PIZZA 3 CHOCOLATS [SG] » 8

## TIRAMISU » 9

à la saveur du moment.

## TEGLIA AMARENA » 8

Part de pizza cuite sur plaque aux  
cerises griottes confites et au  
chocolat blanc + yogourt maison.

## CANOLLI CACAO » 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 » 36

Pâtes à la tomate. Sauce aux truffes et asiago. Burrata frite.

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 de roquette.

[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]

[Rossa : Tomates San Marzano DOP ou Bianca : Sans sauce]

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 séchées et parmesan » 3

+ Légumes rôtis » 3

+ Trio Fromage bleu/brie/reblochon » 5

## ANTIPASTI

POTAGE DU MOMENT [SG] » 5

OLIVES ET NOIX [VG] [SG] » 5

Olives italiennes marinées et chauffées au four à bois.

CHIPS MILANO [SG] » 6

Salami de milan séché au four

TAPENADE DELLA CASA [SG] » 6

Purée d'olives

noires/ anchois/ capres.

Servie avec focaccia aux herbes.

ARUGULA e LIMONE [VG] [SG] » 6

Salade de roquette.

CESAR SPROUT [SG] » 8

Choux de bruxelles rapés.

Mayonnaise. Padano. Croustons.

Capres, lardons de prosciutto et anchois frits.

FRITES BELGO-QUÉBÉCOISES » 7

Russet fraîches cuites 2 fois

dans le saindoux. Mayonnaise fumée.

TRIO DE HUMOUS [VG] [SG] » 8

Pois vert | Poivron rôti | Carotte.

Sur pain pizza-focaccia. Pousses.

TARTARE DE BOEUF [SG] » 12

À l'italienne. Prosciutto et reggiano.

ARANCINI DI PASTA » 15

Trois boules : saumon fumé —

saucisse n'du ja — montasio

[VG] Plat végétalien possible

[SG] Plat sans gluten possible

## PIZZAS NAPOLITAINES AU FEU DE BOIS

Toutes nos pizzas sont garnies de mozzarella fior di latte.

Pâte sans gluten et/ou fauxmozzarella disponibles sans frais.

OGGI = Pizza du jour. Inspiration du chef. Selon disponibilité. 20

SAVOIA = Crème fraîche. Lardons fumés. Patates rissolées.

Oignons. Origine de Charlevoix (neblochon). Vin blanc » 21

TOSCANA = Fondue d'épinards à la crème. Pancetta. Noix de

Grenoble. Fromage de chèvre. Miel » 21

CAPRI = [rossa ou bianca] Jambon blanc bio. Artichauts marinés.

Olives taggiasche. Champignons » 21

FIGRA = Crème de carotte. Figs, Fromage de chèvre. Roquette.

Foie gras poêlé au 4 épices. Mout de raisin cuit. 29.

PROVENZA = [bianca] Poulet mariné. Légumes rôtis

(aubergine/courgette/tomate). Feta. Pesto. Lavande » 21

HOT = [rossa ou bianca] Chair à saucisse piment/fenouil. N'du ja.

Merguez. Bomba. Ricotta. Mayo aux poivrons rôtis au feu » 23

MYCO = Sauce truffée aux champignons/ail noir/ brie.

Escargots. Morilles entières. Enokis frits » 27

MARE = Crevettes sauvages. Pétoncles des Îles. Saumon fumé.

Crème d'argousier au safran. » 28

SCHWARTZ = Smoked meat. Choucroute. Caprons. Crème de

wasabi. Fanes de choux de bruxelles. » 23

AJOUTS = jambon, saucisson, lardons ou prosciutto » 3

poulet, fromage de chèvre ou gorgonzola » 3

artichaut, anchois, oeuf ou tomates séchées » 2

olives, roquette, piments ou épinards cuits » 1

aubergine, courgette, poivron ou tomates rôties » 1

haché végétalien, saucisse végétalienne ou edamame sautées » 2

saumon fumé, morilles, truffe ou foie gras » 10