

pâtes fraîches FAITES MAIN

Lasagne al ragù e pepperoni

Lasagne au ragoût de boeuf, veau et prosciutto, étagée de pepperoni et de sauce béchamel. Gratinée au cheddar au four à bois. Servie avec verdure et pain fromager. 24

Garganelli di bosco

Pâtes courtes, style penne, faites à la main, escargots, sauce forestière, cèpes, pleurotes king, noisettes torréfiées, chapelure persillée, gratin de Fleurmier de Charlevoix. 29

Fettuccine all'aragosta

Pâte aux jaunes d'œufs, sauce crème façon thermidor au homard de Gaspésie, pince et queue de homard entière, copeaux de Clos des Roches, des Grondines. 47

Gnocchi'ne (gnocchi façon poutine)

Gnocchi du moment (voir serveur.se)
sautés en sauce gravy fumé, cheddar en grains. 19.
- ajout lanières de wagyu. 28
- ajout tranches de brisket maison. 26

Ravioli :

yam, bacon e provolone

Pâtes aux oeufs (3 ou 6) farcies à la purée de patate douce, bacon et provolone, sautées au beurre de sauge.
Granola de riz soufflé/bacon/érable. 16. 26

verde alla ricotta

Pâtes aux épinards (3 ou 6) farcies à la ricotta, parmesan et citron, sautées à l'huile d'olive et servies sur un lit de sauce Sweet Lemon LP. Amandes grillées Marcona. 16. 26

di barbabietola

Pâtes à la betterave (3 ou 6) farcies au fromage de chèvre, mascarpone et estragon. Cerneaux de noix de Grenoble sautées au beurre de cacao et miel épicé.
Lit de sauce aux tomates jaunes. 14. 24

del giorno

Ravioli du jour (3 ou 6) Renseignez-vous.

Nos pâtes farcies font de parfaites entrées

LE CÔTÉ SUCRÉ desserts maison

Cannolo

Tunnel de pâte au marsala croustillant, farci de ricotta sucrée aux agrumes confits et croûte de pistaches. 7

Pizza Dolce

Pizza à la garniture sucrée. Format régulier à partager (ou emporter s'il en reste). Sans gluten possible.
Voir serveur.se pour la saveur du moment. 13.

Bombolo'Pop

6 boules de gâteau frites et enrobées de sucre à la cannelle, à mi-chemin entre un "trou de beigne" et un "cake-pop". 9

Tiramisu all'orzata

Que serait un menu italien sans Tiramisu !
Le nôtre offre des notes d'amande douce conférées par l'amaretto et le sirop d'orgeat que nous ajoutons dans l'espresso. Dessert sans gluten. 8

Risotto alla Vaniglia

Un riz au lait monté à la manière d'un risotto, avec de la vraie vanille. Servi froid et caramélisé au chalumeau façon crème brûlée. 9

Yogourt & Burrata

Burrata, crème fraîche maison, yogourt de bufala, granola de biscotti, pêche au sirop, figue fraîche, vin cuit, miel des capteurs, cerise Amarena... Dessert à partager. 22

Piccoli Morsi

3, 6 ou 10 bouchées variées **aléatoires** parmi les bouchées offertes dans notre vitrine au Panier. 7. 12. 19
Possibilité de ne mettre que des macarons, sans gluten.

Migliaccio

Gâteau de semoule de blé dur de type flanc aux oeufs typiquement italien. Coulis de fruit du moment. 5

Mochi

Boules de pâte de riz à la crème glacée végétalienne. Saveurs aléatoires. Ne sont pas faits maison. 7

Tous nos desserts sont disponibles pour emporter

L'autre menu À L'ARDOISE

Fraicheur et Saisonnalité...

Certes, La Parizza est une pizzeria napolitaine. Mais, comme nous sommes une bande de passionnés assoiffés de créativité, on ne peut pas se résoudre à arrêter notre offre aux pâtes et aux pizzas.

"L'autre menu" marque une rupture nette avec le menu régulier. Là, il n'y a pas de règles, pas de normes à suivre, pas de pré-requis.

Il s'agit d'une carte, du soir, de 4 ou 5 choix, au penchant cru, mais pas que... "L'autre menu" prend la place des entrées et autres à-côtés que l'on retrouve habituellement autour de notre offre principale.

Ce sont de petits plats, en format entrée ou "entre-deux" que nous vous suggérons de découvrir dans un esprit de partage, en guise d'entrée, puis poursuivre vers notre menu de pizzas et pâtes fraîches, mais l'inverse est aussi possible..

menu midi À VOTRE RYTHME

Entre 11h30 et 13h30,
nous vous offrons un menu 2 services incluant :

- le potage du jour,
- la salade du chef **ou**
- le dessert du jour.

Toutes les pizzas du menu régulier sont disponibles,

Ajouté à cela, nous proposons :

- La pizza du jour. 19
- Les pâtes du jour. 22
- La "lasagne al ragù e pepperoni", servie avec salade. 24

Faites-nous savoir votre délai pour dîner

les classiques NAPOLITAINS

**La véritable pizza napolitaine
n'a que deux déclinaisons sur base de tomate
San Marzano d'appellation d'origine contrôlée :**

Margherita

huile d'olive, parmesan en poudre,
fior di latte, basilic frais. 15.

Marinara

huile d'olive, origan, ail frais,
pecorino romano en poudre. 11

**De façon moins traditionnelle,
elle peut être préparée sans tomate et même
agrémentée d'ingrédients simples,
tout en restant fidèle aux normes de l'AVPN :**

Burrata

Margherita bianca, tomates cerise fraîches et séchées,
burrata, figues, roquette, zeste et huile de citron. 22
- prosciutto +5 - jambon blanc +4 - salami calabrese +3

Bufala

Margherita sans fior di latte, mais mozzarella di bufala
déposée après cuisson et pesto verde LP. 19

Gialla

Margherita à la tomate jaune, artichauts, olives taggiasche,
jambon blanc, courgettes sautées, tomates cerises. 21

Funghi

Margherita à la crème de champignons, champignons blancs,
mélange d'herbes aromatiques, chapelure persillée. 18

Diavola

Margherita au pesto rosso LP, saucisse italienne, salami
spianata (calabrese), poivrons rôtis, rapinis. 20

Americana

Margherita, oignons, champignons blancs, poivrons rôtis,
pepperoni de la Charcuterie Charlevoisienne, cheddar. 19

Verdura

Margherita au pesto de rapini, caponata, haricots lupini,
roquette, antipasti de légumes piquants. 18

NOS CRÉATIONS signées



**Toutes nos pizzas signatures sont fièrement garnies
de cheddar vieilli 2 ans râpé Perron depuis 2013.**

Provenza

Pesto verde LP, poulet bio saumuré (cuit entier ici),
tomates séchées, courgettes sautées, fromage de chèvre
Paillot, huile de citron, basilic, amandes effilées. 23

Savoia

Crème fraîche LP, oignons, patates grelot, lardons fumés,
Origine de Charlevoix (type Reblochon), vin blanc. 23

Toscana

Crème fraîche LP, épinards, pancetta épicée cuite,
noix de Grenoble émiettées, fromage de chèvre Paillot,
miel des Capteurs infusé aux piments. 23

Campagnola

Compotée de poires aux herbes salées, gorgonzola,
lit de roquette, coppa de la Ferme Villoise,
pignons de pin, copeaux de Louis d'Or (du Presbytère). 26

Sfilacciata

Sauce BarbAmaretto LP, chou blanc et carottes râpés,
porc effiloché fumé (sur Le Patio), cheddar en grains,
oignons rouges lactofermentés et caramélisés. 25

Texana

Sauce gravy fumé, poitrine de boeuf fumée à la texane
(sur le Patio), légumes croquants, moutarde baseball à l'ail
noir et copeaux de Clos des Roches (des Grondines). 26

Oceana

Sauce Sweet Lemon LP, flocons de saumon fumé
marinés au citron et à l'aneth, asperges,
oignons rouges crus, câpres frites, Boursin aux herbes,
saumon fumé à chaud de la Boucanerie d'Henri. 29

Capa Santa

Sauce Sweet Bacon LP, fondue de poireaux
et laitue de mer, pétoncles des îles de la Madeleine,
pommes paille, granola de riz soufflé/bacon/érable. 33

Nipponica

Boeuf wagyu braisé, pleurotes king,
salami de wagyu Temaki | Monsieur D,
pommes paille, oignons verts frit, sauce hoisin. 33

LES AJOUTS pour les créatifs

Fromages

Fleurmier de Charlevoix (type Brie). 4
Origine de Charlevoix (type reblochon). 4
Clos des Roches, des Grondines (type Beaufort). 4
Louis d'Or, du Presbytère (type Comté). 5
Paillot de chèvre, de Portneuf. 4
Cheddar Perron 2 ans râpé. Fromage à poutine. 3

Mozzarella fior di latte. 3.
Mozzarella di bufala 100g importé de Campanie. 9.
Burrata entière importée des Pouilles 100g. 12.
Gorgonzola importé d'Italie. 5.

Charcuteries

Prosciutto ou Speck importés, Lonza bio Charlevoix. 5
Grison, Wagyu (bresaola ou salami), Coppa bio Villoise. 7
Jambon blanc, Pancetta, Porchetta. 4
Pepperoni, Salami calabrese, N'duja. 3

Viandes/Poissons

Anchois marinés. Escargots. 4
Chair à saucisse italienne. Lardons fumés. 4
Poulet bio saumuré. Porc effiloché. 6
Brisket texan. Pétoncle U10. Saumon fumé à froid. 7
Wagyu braisé. 9
Saumon fumé à chaud de la Boucanerie d'Henri 80g. 13
Foie gras en dés poêlés 80g (avant cuisson). 14.

Légumes/Fruits

Épinards, Oignons, Chou/carotte, Roquette,
Courgettes, Poivrons rôtis, Olives,
Champignons blancs, Rapini, Câpres. 2
Asperges, Fondue de poireaux, Caponata,
Artichauts, Tomates séchées, Porcini (cèpes),
Pleurotes king, Figue fraîche. 4

Truffe noire d'été marinée dans l'huile (4 tranches). 15.

Versions végétales

TOUT notre menu de pizzas est disponible en version
végétale et sans produits laitiers.

Demandez le menu végétal à votre serveur.se.

Sans gluten

Nous offrons une alternative de pâte à pizza sans gluten et
nous remplaçons nos pâtes fraîches par des pâtes sèches
sans gluten (coupe similaire à celle prévue au plat)
Notez toutefois que nous ne pouvons garantir l'absence
totale de gluten ou de tout autre allergène dans nos plats.

les classiques NAPOLITAINS végétalisés

MarVherita

Rossa ou bianca (avec ou sans sauce tomate), huile d'olive, levure alimentaire, fauxmage Gusta "mozza", basilic frais. 15

MariVana

Sauce tomate, huile d'olive, origan, ail, levure alimentaire. 11

GiaVa

MarVherita à la tomate jaune, artichauts, olives taggiasche, courgettes sautées, tomates cerises, tranches de rôti de seitan. 21

Vunghi

MarVherita à la crème de cuisson végétale, champignons blancs, mélange d'herbes aromatiques, chapelure persillée. 18

Viadola

MarVherita, tomates séchées, saucisse Gusta "paprika fumé", piments pepperoncini, poivrons rôtis, rapinis. 20

AmeriVana

MarVherita, oignons, champignons blancs, poivrons rôtis, Pizzaroni Gusta, fauxmage Gusta cheddar. 19

DerVura

MarVherita bianca, rapinis, caponata, haricots lupini, roquette, antipasti de légumes piquants. 18

**S'IL VOUS PLAÎT,
SIGNALÉZ À VOTRE SERVEUR.SE
QUE VOUS AVEZ FAIT VOTRE CHOIX DANS LE MENU VÉGÉTAL,
LES VARIATIONS DE NOMS NE SONT PARFOIS PAS FACILES À
COMPRENDRE AVEC LE BRUIT AMBIANT.**

NOS CRÉATIONS véganes

Vropenza

Saucisse Gusta "pesto", tomates séchées, fauxmage cheddar, Boursin végétal, basilic, amandes effilées, persillade, zestes de citron. 23.

Vasoia

Crème de cuisson végétale, oignons, patates grelot, saucisse Gusta "oignons fumés", fauxmage Gusta "original" et "cheddar", vin blanc. 23

TosVana

Crème de cuisson végétale, épinards, rôti de seitan, noix de Grenoble émietée, Boursin végétal, faux-miel Bumble Bloom, piments broyés. 23

CamVagnola

Crème de cuisson végétale, compotée de poires aux herbes salées, fauxmage Super-Bleu, fauxmage Gusta original, lit de roquette, Pizzaroni Gusta, pignons de pin. 26

SfilaViata

Sauce tomate, chou blanc et carotte râpés, fruit du jacquier effiloché, fauxmage Gusta cheddar, oignons rouges fermentés et caramélisés. 25

Vexana

Sauce aux tomates jaunes aux épices fumées, saucisse Gusta "épices fumées", fauxmage Gusta cheddar. Légumes croquants et moutarde baseball à l'ail noir. 26

Oveana

Crème de cuisson végétale, flocons de "faux-mon fumé" à l'aneth, jus de citron, asperges, oignons rouges, câpres frites et Boursin végétal. 29

Capa Vanta

Crème de cuisson végétale, fondue de poireaux/laitue de mer, "pétoncles" de pied de pleurote king saisis, pomme-pailles, miettes de bacon végétal. 33

un menu végétal PARALLÈLE

Bon pour tous !

Ce menu a été pensé de façon inclusive avec comme ligne directrice de vouloir offrir un choix comparable de pizzas aux personnes souhaitant consommer moins de viandes dans leur alimentation.

Nous avons sélectionné des produits goûteux pour remplacer les ingrédients originels de nos pizzas afin de rendre l'expérience végétale aussi intéressante que celle l'omnivore.

Ce menu est adapté aux végétariens, végétaliens, omnivores, mais aussi aux personnes souffrant d'intolérances au lactose ou aux protéines animales.

Il ne convient pas aux personnes allergiques aux noix ou au blé, et ne peut être arrangé de cette façon puisque les substituts végétaux utilisés sont produits à base de noix et de blé.

Il est important de noter que les produits de remplacement choisis sont des produits commerciaux, qui ne sont pas préparés sur place. Ceux-ci sont clairement identifiés comme tels (les marques des produits sont décrites).

Nous nous réservons le droit de changer un produit, par un autre similaire, d'une autre marque, en cas de difficulté d'approvisionnement. Il se peut d'ailleurs que nous soyons en rupture de stock de certains produits, et nous vous demandons indulgence dans un tel cas, en vous invitant à choisir une autre pizza.

Notez aussi que le volume de vente des pizzas listées dans ce menu n'est pas assez élevé pour se procurer les produits en gros, ainsi les produits choisis sont achetés chez les mêmes détaillants que vous connaissez, et c'est la raison pour laquelle nous avons volontairement choisi de pratiquer les mêmes prix que les pizzas en version carnée.

À des fins pratiques, nous n'offrons pas de plats de pâtes fraîches entièrement végétales. Néanmoins, nous avons des choix végétariens (et sans œuf) au menu.

Pour finir sur une note sucrée, nous proposons des mochis végétaliens à différentes saveurs.

Bon Ap'