

# ENTRÉES



# PIZZAS

## CALMARS FRITS

(Fried calamari)

## SUPPLI ELENA

Croquettes de riz frit à la romaine,  
veau braisé et prosciutto  
(Roman style fried rice croquette)

## PALLOTE MARCOVECCHIO

Boulettes de viande  
(Meat balls)

## SALADE MARCHÉ JEAN-TALON

(Jean-Talon market salad)

## SALADE DE PIEUVRE

Fenouil et pommes de terre  
(Octopus, fennel, potato salad)

## SALADE GEMA

Pêches, mozzarella di bufala du Québec, Pacanes  
(Peaches, Quebec mozzarella di bufala, Pecans)

## ZAMPINA PUGLIESE

Saucisse maison Apulia, rapinis poêlés,  
vinaigre de pommes tardives  
(Homemade Pugliese sausage, sautéed rapini,  
late harvest apple vinegar)

# PIZZAS

## 1889

Sauce tomate, basilic,  
mozzarella di bufala du Québec  
(Tomato sauce, Quebec mozzarella  
di bufala, basil)

## STEFANO

Mozzarella di bufala du Québec, Taleggio,  
pecorino, Gorgonzola, menthe  
(Quebec mozzarella di bufala, Taleggio,  
pecorino, Gorgonzola, mint)

## YANN

Sauce tomate, pepperoni maison  
mozzarella di bufala du Québec  
(Tomato sauce, Quebec mozzarella  
di bufala, homemade pepperoni)

## CAPRICCIOSA

Sauce tomate, jambon, champignons,  
oignons rouges, artichauts marinés,  
mozzarella di bufala du Québec  
(Tomato sauce, ham, mushrooms,  
red onions, marinated artichokes,  
Quebec mozzarella di bufala)

## EMILIA

Champignons, lardo,  
crème infusée aux oignons et thym  
(Mushrooms, lardo  
onion and thyme infused cream)

## MENINA

Épinards, câpres, olives, pecorino,  
oignons, mozzarella di bufala du Québec  
(Spinach, capers, olives, pecorino, onions  
Quebec mozzarella di bufala)

## RULIANO

Poireaux fondants, fontina,  
confit de prosciutto  
(Melted leeks, confit prosciutto, fontina)

11

## BUCA SUPREME

25

Sauce tomate, Caciocavallo fumé,  
Mortadella, salame rosa, Capocollo  
Fantino, aioli, origan  
(Tomato sauce, smoked Caciocavallo,  
Mortadella, salame rosa, Capocollo  
Fantino, aioli, origano)

10

## GIOVANNI DELUXE

20

Sauce tomate (tomato sauce), Pallote,  
pepperoni, porchetta, lardo, mozzarella di  
bufala du Québec (Quebec mozzarella di bufala)

11

## BARI

16

Sauce tomate, saucisse zampina,  
rapini, olives, ricotta salata  
(tomato sauce, zampina sausage,  
rapini, olives, ricotta salata)

12

14

## IMPASTO

18

porchetta, piments cerises forts,  
Caciocavallo fumé, salsa verde  
(porchetta, hot cherry peppers,  
smoked Caciocavallo, salsa verde)

12

## HAWAÏENNE

19

Jambon à l'érable fumée maison, ananas  
rôtie au four, huile épiciée, mozzarella  
di bufala du Québec  
(Homemade smoked maple ham, oven roasted  
pineapple, Quebec mozzarella di bufala,  
hot pepper oil)

14

## VETRI

21

Mortadella maison, Pecorino, pesto de  
pistaches, mozzarella di bufala du Québec  
(Homemade Mortadella, pecorino, pistachio  
pesto, Quebec mozzarella di bufala)

18

## PIZZA DU MOIS / PIZZA OF THE MONTH

17

*La Sergio*

Par Sergio Mattoscio, chef-corporatif  
d'Industria pizzeria+bar

By Sergio Mattoscio, corporate chef for  
Industria pizzeria+bar

18

**POIRES CARAMÉLISÉES, PANCETTA MAISON,  
GORGONZOLA, MICRO-ARUGULA, PARMIGIANO  
REGGIANO, PACANES RÔTIÉS**

18

**CARAMELIZED PEARS, HOMEMADE PANCETTA,  
GORGONZOLA, MICRO ARUGULA, PARMIGIANO  
REGGIANO, ROASTED PECANS**

15

24

*Essayez-la avec un verre de / Try it with a glass of*

VENEZIA GIULIA BIANCO, SERIOUS,  
VILLA JOB, IGT 2015/ 14\$

21

Toutes les charcuteries sont faites maison  
All meats are home-made

BOLLICINI		5 OZ	
<b>PROSECCO</b> , Brut, Terra Viva, DOC	Venezia	<b>11</b>	<b>49</b>
BIANCO E ROSATO		5 OZ	
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE</b> , Terra Viva, IGT 2015	Venezia	<b>9</b>	<b>40</b>
<b>SOAVE</b> , Vicentini Agostino, DOC 2015	Venezia	<b>10</b>	<b>42</b>
<b>TERRE SICILIANE</b> , Vino A Gogo, IGP 2015 (ROSÉ)	Sicilia	<b>10</b>	<b>43</b>
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO</b> , Tiberio, DOP 2014	Abruzzo		<b>46</b>
<b>GAVI DI GAVI</b> , Rovereto, Picollo Ernesto, DOCG 2015	Piemonte	<b>11</b>	<b>49</b>
<b>BIANCO DELLE VENEZIE</b> , Prime Note, Venica & Venica, IGT 2014	Friuli	<b>12</b>	<b>53</b>
<b>FIANO SALENTO</b> , Schola Sarmenti, IGT 2015	Puglia	<b>13</b>	<b>58</b>
<b>VICENZA</b> , Chardonnay, Tenuta Dalle Ore, DOC 2014	Venezia		<b>60</b>
<b>VINO BIANCO</b> , Valtolla, Croci, VDT 2013 (ORANGE)	Emilia-Romagna	<b>14</b>	<b>62</b>
<b>VERDICCHIO CASTELLI DI JESI SUPERIORE</b> , CapoVolto, San Michele, DOC 2014	Marche		<b>65</b>
<b>COLLIO GORIZIANO FRIULANO</b> , Clivi Brazan, Ferdinando Zanusso, DOC 2013	Friuli		<b>70</b>
<b>SICILIA</b> , Carjcantì, Gulfi, DOC 2012	Sicilia		<b>75</b>
<b>COLLIO SAUVIGNON</b> , Cerò, Venica & Venica, DOC 2014	Friuli		<b>80</b>
ROSSO		5 OZ	
<b>TOSCANA ROSSO</b> , Belial, Poggio Anima, IGT 2014	Toscana	<b>9</b>	<b>40</b>
<b>TERRE SICILIANE SYRAH</b> , Vino a Gogo, IGP 2014	Sicilia		<b>42</b>
<b>SOVANA ROSSO CABERNET-SAUVIGNON</b> , Cecco, Poggiofoco, DOC 2010	Toscana		<b>45</b>
<b>DOGLIANI</b> , Suri, Aldo Marengo, DOCG 2013	Piemonte	<b>10</b>	<b>47</b>
<b>VINO ROSSO</b> , GRI, Chiappone Armando	Piemonte	<b>11</b>	<b>50</b>
<b>ROSSO TOSCANA</b> , La Querce Seconda, IGT 2014	Toscana	<b>12</b>	<b>52</b>
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> , Valori, DOC 2014	Abruzzo	<b>12</b>	<b>54</b>
<b>CHIANTI COLLI SENESI</b> , Le Ragnaie, DOCG 2013	Toscana		<b>55</b>
<b>ROSSO DI VALTELLINA</b> , TÉI, Fay, DOC 2015	Lombardia		<b>58</b>
<b>BARBERA D'ASTI</b> , Il Monello, Braida, DOCG 2013	Piemonte		<b>60</b>
<b>PRIMITIVO SALENTO</b> , Critèra, Schola Sarmenti, IGT 2014	Puglia		<b>61</b>
<b>ETNA ROSSO</b> , Graci, DOC 2013	Sicilia	<b>14</b>	<b>62</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> , Bric Del Baio, Ca' Del Baio, DOC 2014	Piemonte		<b>63</b>
<b>ROSSO TOSCANO</b> , Il Peraccio, IGT 2011	Toscana		<b>65</b>
<b>SICILIA ROSSO</b> , Nerojbleo, Gulfi, IGT 2011	Sicilia		<b>67</b>
<b>SICILIA FRAPPATO</b> , Nerocapitano, Lamoiesca, IGT 2015	Sicilia		<b>70</b>
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> , Salcheto, DOCG 2012	Toscana		<b>72</b>
<b>BARBERA D'ASTI NIZZA SUPERIORE</b> , Chiappone Armando, DOC 2006	Piemonte		<b>75</b>
<b>EMILIA ROSSO</b> , Stoppa, La Stoppa, IGT 2005	Emilia-Romagna		<b>78</b>
<b>TERRE SICILIANE</b> , Pinot Nero, Eno-Trio, IGT 2012	Sicilia		<b>80</b>
<b>CORTONA</b> , Syrah, Stefano Amerighi, DOC 2012	Toscana		<b>85</b>
<b>LANGHE ROSSO</b> , Roagna, DOC 2010	Piemonte		<b>90</b>
<b>TOSCANA</b> , Jassarte, Guado Al Melo IGT 2012	Toscana		<b>95</b>
<b>TOSCANA CABERNET</b> , 100 Staja, Giocoli, IGT 2011	Toscana		<b>100</b>
<b>VIGNETI DELLE DOLOMITI TEROLDEGO</b> , Morei, Foradori, IGT 2014	Trentino		<b>105</b>
<b>ETNA ROSSO</b> , Calderara Sottana, Terre Nere, DOC 2013	Sicilia		<b>110</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> , Ragnaie V.V., Le Ragnaie, DOCG 2011	Toscana		<b>200</b>
DOLCI		2,5 OZ	
<b>MOSCATO D'ASTI</b> , 101, Ca' Del Baio, DOCG 2015	Piemonte	<b>8</b>	
<b>VIN SANTO RISERVA</b> , Sorelle Palazzi, DOC 2008	Toscana	<b>12</b>	

## B I È R E S

FÛT		BOUTEILLE / MICROBRASSERIE TROU DU DIABLE	
<b>L'APOCALYPSO / BLANCHE</b> (16oz)	<b>7.5</b>	<b>ALBERT III</b> 5.5% (375 ml)	<b>7</b>
<b>GEMA / BLONDE</b> (16oz)	<b>7.5</b>	<b>LA MORSURE</b> 6.5% (375 ml)	<b>7</b>
<b>MACTAVISH / PALE ALE AMERICAINE</b> (16oz)	<b>7.5</b>	<b>LE SANG D'ENCRE</b> 5.5% (375 ml)	<b>7</b>

## B R E U V A G E S

<b>COKE, COKE DIÈTE, SPRITE, BRIO</b>	<b>3</b>	<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>6</b>
<b>ORANGINA</b>	<b>4</b>	<b>AQUA PANNA</b>	<b>5</b>
<b>RACINETTE (ROOTBEER), CERISE NOIRE (BLACK CHERRY)</b>	<b>3.5</b>	<b>JUS</b>	<b>3</b>