

ENTRÉES



PIZZAS

CALMARS FRITS

(Fried calamari)

SUPPLI ELENA

Croquettes de riz frit à la romaine, veau braisé et prosciutto, champignons (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

Bettraves, mozzarella di bufala du Québec (Beets, Quebec mozzarella di bufala)

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, oregano)

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

Sauce tomate, Jambon à l'érable fumée maison, ananas rôtis au four, huile épiciée, mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Homemade smoked maple ham, oven roasted pineapples, 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 Di Iorio

Chef de cuisine Pizzeria Gema

18

FROMAGE TALEGGIO, COURGES & CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS, PANCETTA MAISON, VINAIGRE DE POMMES TARDIVES

18

TALEGGIO CHEESE, ROASTED SQUASH & BRUSSELS SPROUTS, HOMEMADE PANCETTA, LATE HARVEST APPLE VINEGAR

15

19

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

21

VINO BIANCO, VALTOLLA, CROCI, VDT 2015 (ORANGE) -14\$

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