

# 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

Betteraves, 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)

## JENN (ÉPOUSE DU CHEF / CHEF'S WIFE)

Sauce tomate, basilic, pecorino, Mozzarella di bufala du Québec, ail, origan (Tomato sauce, basil, pecorino, Quebec Mozzarella di bufala, garlic, oregano)

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

## MENINA

Épinards, pâtes d'anchois, câpres, olives, pecorino, oignons, mozzarella di bufala du Québec (Spinach, anchovies paste, capers, olives, pecorino, onions, Quebec mozzarella di bufala)

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

11

## RULIANO

Poireaux fondants, fontina, confit de prosciutto

9

(Melted leeks, confit prosciutto, fontina)

## GIOVANNI DELUXE

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

10

## BARI

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

12

## IMPASTO

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

14

## HAWAÏENNE

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)

12

## VETRI

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

15

16

## PIZZA DU MOIS / PIZZA OF THE MONTH

19

## PIZZA DES RÉCOLTES

## STELIO PEROMBELON

ANCIEN CHEF, CLIENT RÉGULIER DE LA PIZZERIA  
GEMA ET BONNE AMI !

EX CHEF, PIZZERIA GEMA LOYAL CUSTOMER AND  
FRIEND !

18

RICOTTA DI BUFALA, COURGES  
ROTIES ÉCHALOTTES FRANÇAISE  
ROTIES, LARDONS FUMÉS, PARMESAN  
REGIANO, SALADES DE CRESSON ET  
COURGES MARINÉES

18

RICOTTA DI BUFALA, ROSTED BUTTERNUT  
SQUASH, ROASTED FRENCH SHALLOTS SMOKED  
LARDO CUBES, PERMEGIANNO REGGIANO  
TOPPED WHIT A SALADE OF WATERCREST AND  
PICKLED BUTTERNUT SQUASH.

17

22

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

TREBBIANO COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE,  
CASALE, IGT 2014(ORANGE) 14\$