

# 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

Tomates héritage, mozzarella di bufala  
du Québec, basilic  
(Heirloom tomatoes, Quebec mozzarella di bufala,  
basil)

## 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 Provisions*

Par Hakim Rahal et Pablo Rojas, chefs-  
propriétaires du Provisions 1268 et de la  
boucherie Provisions  
By Hakim Rahal and Pablo Rojas, chef-owners  
of Provisions 1268 and Provisions butcher  
shop

18

## OIGNONS CARAMÉLISÉS, MAÏS FRAIS, RICOTTA DE BUFFLONE, CHORIZO VERT, PEPPERONCINO

18

## CARAMELIZED ONIONS, FRESH CORN, BUFFALO RICOTTA, GREEN CHORIZO, PEPPERONCINO

15

23

21

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

VALLEE D'AOSTE, GAMAY, GROSJEAN,  
DOP 2015-14\$

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