

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

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)

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

La Di Iorio

ANTHONY

17

Chef de la pizzeria GEMA.
Chef of the Pizzeria GEMA

18

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

18

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

21

17

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

VIGNETI DELLE DOLOMITI NOSIOLA,
CASTEL NOARNA, IGT 2015

14