

# MENU

**APERITIVO** 5  
 MIXED OLIVES +  
 ROASTED ALMONDS +  
 GRILLED BORETTANE  
 ONIONS + SALAMI

**POLPETTE** (3)7  
 GASPOR SAUSAGE +  
 TOMATO SAUCE

**ARANCINI** (2)7  
 RAGÙ (BEEF) OR  
 SPINACH & RICOTTA

**ROASTED  
 PARMESAN MELT** 8

**POLENTA** 9  
 ROASTED MUSHROOM  
 + MOZZARELLA  
 DI BUFALA +  
 CARAMELIZED ONIONS  
 + HOMEMADE 'NDUJA  
 + PARSLEY +  
 RICOTTA SALATA

**STRACCIATA DI  
 BURRATA \*NEW\*** 10  
 GRILLED PEPPERONCINI

**MOZZARELLA DI  
 BUFALA** 12  
 OLIVE & ANCHOVY  
 TAPENADE + CONFIT  
 CHERRY TOMATOES +  
 BASIL PESTO

**BURRATA\*** 24  
 CHERRY TOMATO +  
 ROASTED CELERY ROOT +  
 PANCETTA + CARAMELIZED  
 ONIONS + AGED  
 BALSAMIQUE + PARSLEY  
 EMULSION + HAZELNUTS +  
 BASIL \*WHEN AVAILABLE\*

## TO SHARE

**ANTIPASTI** 28  
 STRACCIATA DI BURRATA  
 + PROSCIUTTO \*SAN  
 DANIELE\* + PEPPERONCINI  
 + CRISPY SPECK CROUTONS  
 + ESPRESSO AIOLI +  
 HOMEMADE 'NDUJA + OLIVE  
 & ANCHOVY TAPENADE  
 + ROASTED ALMONDS +  
 OLIVES

# PIZZA

RICE  
 FLOUR  
 DOUGH (+4)

**MARINARA** 9  
 TOMATO SAUCE + GARLIC + SICILIAN  
 OREGANO + ORGANIC BASIL + E.V.  
 OLIVE OIL + PECORINO ROMANO

**MARGHERITA** 13  
 TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE +  
 ORGANIC BASIL + E.V. OLIVE OIL +  
 GRANA PADANO

**MARGHERITA ANTICA** 17  
 RE UMBERTO TOMATO SAUCE +  
 MOZZARELLA DI BUFALA + ORGANIC  
 BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA  
 PADANO

**HAM & ROASTED MUSHROOM** 16  
 \*FERMES GASPOR\* TOMATO SAUCE +  
 PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE +  
 RICOTTA SALATA + E.V. OLIVE OIL +  
 SICILIAN OREGANO + ORGANIC BASIL

**GRILLED VEGETABLE \*NEW\*** 15  
 TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE +  
 KALE + TAGGIASCHE OLIVES + CHERRY  
 TOMATOES + BORETTANE ONIONS +  
 SWEET PEPPERS

**POLPETTE** 15  
 GASPOR SAUSAGE + TOMATO SAUCE +  
 FIOR DI LATTE + BASIL PESTO +  
 GRANA PADANO + ORGANIC BASIL

**SALAMI \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\*** 14  
 TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE

**MILD ITALIAN SAUSAGE** 16  
 \*FERMES GASPOR\* TOMATO SAUCE +  
 FIOR DI LATTE + GREEN ONIONS +  
 PECORINO ROMANO + HOT PEPPERS +  
 RAPINI & ALMOND PESTO

**PARIGINA** 14  
 ROSÉE SAUCE + \*FERMES GASPOR\* HAM  
 + CACIOCAVALLO + FIOR DI LATTE +  
 GRANA PADANO + BLACK PEPPER

**SALAMI & RICOTTA CALZONE** 15  
 \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\*  
 FIOR DI LATTE + TOMATO SAUCE +  
 PECORINO ROMANO + E.V. OLIVE OIL +  
 ORGANIC BASIL + BLACK PEPPER

## SALADS

**CLASSIC CESAR** 7  
 PANCETTA \*VIANDES BIO DE  
 CHARLEVOIX\* (2P)12

**ARUGULA & LEMON** 7  
 MOZZARELLA DI BUFALA + CHERRY  
 TOMATOES + GRANA PADANO (2P)12

**SMOKED TROUT & KALE \*NEW\*** 14  
 \*FERME PISCICOLE DES BOBINES\* (2P)21  
 CELERY ROOT PUREE + GOAT  
 CHEESE + CLEMENTINES + DRIED  
 CRANBERRIES + CELERY ROOT  
 JULIENNE + ROASTED PISTACHIO +  
 GOAT CHEESE VINAIGRETTE

**BURRATA \*WHEN AVAILABLE\*** 21  
 TOMATO SAUCE + CHERRY TOMATOES +  
 GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO +  
 ORGANIC BASIL + E.V. OLIVE OIL

**MARGHERITA BIANCA** 13  
 E.V. OLIVE OIL + CHERRY TOMATOES  
 + SICILIAN OREGANO + MOZZARELLA DI  
 BUFALA + FIOR DI LATTE + ORGANIC  
 BASIL + GRANA PADANO

**SMOKED MEAT** 16  
 KALE + CARAMELIZED ONIONS + FONTINA +  
 FIOR DI LATTE + GRANA PADANO + SALSA  
 VERDE + CRUSHED RED CAYENNE PEPPER

**PORCINI** 21  
 ROASTED MUSHROOM + CARAMELIZED ONIONS  
 + FONTINA + FIOR DI LATTE + RICOTTA  
 SALATA + TRUFFLE SALT

**PORCHETTA & CACIOCAVALLO** 17  
 \*FERMES GASPOR\* PECORINO ROMANO +  
 FIOR DI LATTE + ROASTED MUSHROOMS +  
 PARSLEY EMULSION

**PROSCIUTTO** 18  
 E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO +  
 SICILIAN OREGANO + MOZZARELLA DI  
 BUFALA + CHERRY TOMATOES + ARUGULA

**FIG & PANCETTA** 17  
 \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\*  
 E.V. OLIVE OIL + FRESH GOAT CHEESE +  
 ARUGULA + AGED BALSAMIC

**FOUR CHEESE** 15  
 PARMESAN BECHAMEL + CACIOCAVALLO +  
 FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO +  
 BLACK PEPPER + ORGANIC BASIL



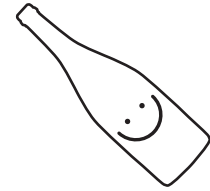
**SEASONAL PIZZA**  
**SMOKED TROUT** 22  
 \*FERME PISCICOLE DES BOBINES\*  
 STRACCIATA DI BURRATA + ROASTED CELERY  
 ROOT + CARAMELIZED ONIONS + CAPERS +  
 PECORINO ROMANO + BORETTANE ONIONS +  
 DILL + BLACK PEPPER

**\*NEW\***  
**VEGAN CHEESE**  
 2\$ EXTRA

**EXTRAS**  
 1\$ EGG - TOMATO SAUCE - CAPERS -  
 GREEN ONIONS - HOT PEPPERS - BASIL  
 PESTO  
 2\$ FIOR DI LATTE - MILD ITALIAN  
 SAUSAGE - ORG.SALAMI - ORG.PANCETTA  
 - ANCHOVIES - TAGGIASCHE OLIVES -  
 ROASTED MUSHROOMS - EGGPLANT, PEPPERS  
 - ZUCCHINI - VEGAN CHEESE - KALE -  
 CARAMELIZED ONIONS - GRANA PADANO -  
 CHERRY TOMATOES - ARUGULA - RICOTTA  
 - RAPINI PESTO  
 3\$ BUFALA - GOAT CHEESE - CACIOCAVALLO  
 - SPECK - HAM - STRACCIATA - OLIVE  
 & ANCHOVY TAPENADE - CRISPY SPECK  
 - CONFIT TOMATOES - SMOKED MEAT -  
 FONTINA - ORGANIC SALAMI  
 4\$ POLPETTE - HOMEMADE 'NDUJA - SALSA  
 VERDE - PROSCIUTTO - PORCHETTA -  
 ANTICA TOMATO SAUCE - PORCINI

\*NO SUBSTITUTION

# WINE



## ROSSO

<b>VIGNETI DEL DOLOMITI IGT</b> CUVÉE T CANTINA TRAMIN, PINOT NOIR, MERLOT, ALTO ADIGE	9/45
<b>VALPOLICELLA CLASSICO DOC</b> AZIENDA AGRICOLA CORTE ALEARDI, CORVINA RONDINELLA, CORVINONE, VENETO	45
 <b>REFOSCO TREVENEZIE IGT</b> REDENTORE, REFOSCO, ALTO ADIGE	52
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> APPOLO, AUSONIA, MONTEPULCIANO, ABRUZZO	11/52
<b>CHIANTI DOCG</b> BISKERO, SALCHETO, SANGIOVESE, CANAILOLO, MAMMOLO, MERLOT, TOSCANA	52
 <b>MAREMMA TOSCANA DOC</b> PUNTON DEL SORBO, MANTELASSI, CABERNET SAUVIGNON, TOSCANA	12/54
<b>ETNA ROSSO DOC</b> , VULKÀ, CANTINA NICOSIA NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, SICILIA	12/56
<b>VALPOLICELLA RIPASSO DOC</b> MONTEPALÀ, AZIENDA AGRICOLA CORTE ALEARDI, CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE, VENETO	12/56
 <b>LANGHE NEBBIOLO DOC</b> ERBALUNA, NEBBIOLO, PIEMONTE	56
<b>PIEMONTE DOC</b> IL MAGNO, TORELLI, PINOT NOIR, PIEMONTE	61
 <b>BOLGHERI DOC</b> ANTILLO, GUADO AL MELO, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDO, TOSCANA	13/61
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b> DONATELLA COLOMBINI, SANGIOVESE GROSSO, TOSCANA	74


## BIANCO

 <b>COLLI TORTONESI BIANCO DOC</b> OLTRETORRENTE, CORTESE - PIEMONTE	10/100 MAGNUM
<b>LANGHE FAVORITA</b> EMANUELLA PASQUALE PELISSERO, FAVORITA, PIEMONTE	42
<b>PINOT GRIGIO IGT VENETO</b> FRANCHETTO, AZIENDA AGRICOLA FRANCHETTO, PINOT GRIGIO, VENETO	9/45
<b>IGT TERRE SICILIANE</b> DUE TERRE, GRILLO, SICILIA	10/47
<b>IGT TOSCANA</b> L'AIRONE, GUADO AL MELO, VERMENTINO, TOSCANA	49
<b>SOAVE CLASSICO DOC</b> SUAVIA AZIENDA AGRICOLA, GARGANEGA, VENETO	59
<b>ETNA BIANCO DOC</b> VULKA CANTINA NICOSIA, CATARRATO, CARRICANTE, SICILIA	12/56
<b>IGT TERRE DI CHIETI</b> CRETICO, CANTINA TOLLO, CHARDONNAY, ABRUZZO	13/64

## ORANGE

 <b>ROCCAMONFINA IGT</b> MARESA, MASSERIA STARLANI, FALANGHINA, CAMPANIA	11/54
 <b>FIANO IGT</b> PETRACAVALLO, FIANO, PUGLIA	13/61
<b>MAREMMA TOSCANA DOC</b> SEQUERCIANI, VERMENT'ORO, VERMENTINO, TOSCANA	15/72

## SPUMANTE E FRIZZANTE

<b>CONEGLIANO VALDOBBIADENE</b> PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT, ZANOTTO, GLERA, VENETO	12/56
 <b>IGT UMBRIA</b> CININO ROSATO FRIZZANTE AGRI SEGRETUM, SANGIOVESE, UMBRIA	64

<b>BEER</b>	<b>BORÉALE ARTISAN SERIES</b> 6 DOUBLE BLANCHE DU LAC PILSNER DES MERS ISA DES CHUTES
	<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b> 8 LAGER
	<b>BOLDWIN</b> BIO 473ML 8 BLONDE / RED / IPA

## SPRITZ CLASSIQUE 10\$

PROSECCO + AMERMELADE

**\* BEER \***

**BATCH NO.002**

PUMPKIN SEED / MAPLE SYRUP / ROSEMARY  
BOLDWIN x NO.900™

LOCAL / ECO-RESPONSIBLE / ARTISANAL

8

## DRINKS

<b>ITALIAN SOFT DRINKS</b> 250ML 4.5 FESTIVO BITTER NIASCA, LIMONATA OR MANDARINATA
<b>FRIZZANTE</b> SPARKLING WATER 750ML 355ML 7 4
<b>LEMONCOCCO</b> 4.5 355ML
<b>BRIO</b> 355ML 4
<b>SOFT DRINKS</b> 3 355ML COCA-COLA, DIET COKE, SPRITE

<b>* DESSERTS *</b>	<b>CANNOLI</b> 6
	<b>TIRAMISÙ</b> 8 COFFEE STREUSEL
	<b>CHOCOLATE &amp; HAZELNUT PIZZA</b> 10 NO PALM OIL
	<b>CHOCOLATE MOUSSE</b> 8 HAZELNUT
	<b>TORTA DI RICOTTA</b> 8 VESUVE APRICOT + LEMON + COFFEE STREUSEL
	 <b>PISTACHIO + ORANGE CANNOLI*</b> 7

ALL OF OUR WINES ARE PRODUCED USING SUSTAINABLE AGRICULTURE.

# No 900™

NO.900™ TRADEMARK OF GROUPE NO.900™ PIZZERIA NAPOLITAINA INC. USED UNDER LICENSE. THE WINE SELECTION MAY VARY

\*1\$ PER CANNOLI SOLD WILL BE DONATED TO THE QUEBEC CANCER FOUNDATION 