

# MENU

**APERITIVO** 5  
 OLIVES MIXTES + AMANDES  
 RÔTIES + OIGNONS  
 BORETTANE GRILLÉS +  
 SALAMI

**ENTRÉES** **POLPETTE** (3)7  
 SAUCISSE GASPOR +  
 SAUCE TOMATE

**ARANCINI** (2)7  
 RAGÙ (BOEUF) OU  
 ÉPINARDS & RICOTTA

**FONDANT DE PARMESAN** 8

**POLENTA** 9  
 CHAMPIGNONS RÔTIS +  
 MOZZARELLA DI BUFALA +  
 OIGNONS CARAMÉLISÉS +  
 'NDUJA MAISON + PERSIL  
 + RICOTTA SALATA

**MOZZARELLA** **STRACCIATA DI BURRATA** \*NOUVEAU\*  
 PEPPERONCINI GRILLÉS 10

**MOZZARELLA DI BUFALA** 12  
 TAPENADE D'OLIVES &  
 ANCHOIS + TOMATES  
 CERISES CONFITES +  
 PESTO DE BASILIC

**BURRATA\*** 25  
 TOMATES CERISES +  
 CELERI-RAVE RÔTI +  
 PANCETTA + OIGNONS  
 CARAMÉLISÉS +  
 BALSAMIQUE VIEILLI +  
 ÉMULSION DE PERSIL +  
 NOISETTES + BASILIC

\*LORSQUE DISPO\*

## À PARTAGER

**ANTIPASTI** 28  
 STRACCIATA DI BURRATA  
 + PROSCIUTTO \*SAN  
 DANIELE\* + PEPPERONCINI  
 + CROUTON DE SPECK  
 CROUSTILLANT & AIOLI  
 À L'ESPRESSO + 'NDUJA  
 MAISON + TAPENADE  
 D'OLIVES & ANCHOIS +  
 AMANDES

# PIZZAS

PÂTE À BASE  
 DE FARINE  
 DE RIZ (+4)

**ROUGES**  
**MARINARA** 9  
 SAUCE TOMATE + AIL + ORIGAN  
 SICILIEN + BASILIC BIO + HUILE  
 D'OLIVE E.V. + PECORINO ROMANO

**MARGHERITA** 13  
 SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE +  
 BASILIC BIO + HUILE D'OLIVE E.V. +  
 GRANA PADANO

**MARGHERITA ANTICA** 17  
 SAUCE TOMATE RE UMBERTO +  
 MOZZARELLA DI BUFALA + BASILIC  
 BIO + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA  
 PADANO

**JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS** \*FERMES GASPOR\* 16  
 SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO +  
 FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA +  
 HUILE D'OLIVE E.V. + ORIGAN SICILIEN  
 + BASILIC BIO

**LÉGUMES GRILLÉS** \*NOUVEAU\* 15  
 SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE +  
 KALE + OLIVES TAGGIASCHE + TOMATES  
 CERISES + OIGNONS BORTANNE +  
 POIVRONS RÔTIS

**POLPETTE** 15  
 SAUCISSE GASPOR + SAUCE TOMATE +  
 FIOR DI LATTE + PESTO DE BASILIC +  
 GRANA PADANO + BASILIC BIO

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

**SAUCISSE ITALIENNE DOUCE** 16  
 \*FERMES GASPOR\* SAUCE TOMATE +  
 FIOR DI LATTE + OIGNONS VERTS +  
 PECORINO ROMANO + PIMENTS FORTS +  
 PESTO DE RAPINI & AMANDES

**PARIGINA** 14  
 SAUCE ROSÉE + JAMBON \*FERMES  
 GASPOR\* + CACIOCAVALLO + FIOR DI  
 LATTE + GRANA PADANO + POIVRE NOIR

**CALZONE SALAMI & RICOTTA** 15  
 \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\*  
 FIOR DI LATTE + SAUCE TOMATE +  
 PECORINO ROMANO + HUILE D'OLIVE  
 E.V. + BASILIC BIO + POIVRE NOIR

## SALADES

**CÉSAR CLASSIQUE** 7  
 PANCETTA \*VIANDES BIO DE  
 CHARLEVOIX\* (2P)12

**ROQUETTE & CITRON** 7  
 MOZZARELLA DI BUFALA + TOMATES  
 CERISES + GRANA PADANO (2P)12

**TRUITE FUMÉE & KALE** \*NOUVEAU\* 14  
 \*FERME PISCICOLE DES BOBINES\* (2P)21  
 CÉLERI-RAVE RÔTI+ FROMAGE  
 DE CHÈVRE + CLÉMENTINES +  
 CANNEBERGES SÉCHÉES + JULIENNE  
 DE CÉLERI-RAVE + PISTACHES  
 RÔTIES + VINAIGRETTE CHÈVRE  
 FRAIS

**BURRATA** \*LORSQUE DISPO\* 21  
 SAUCE TOMATE + TOMATES CERISES +  
 GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN +  
 BASILIC BIO + HUILE D'OLIVE E.V.

**BLANCHES**  
**MARGHERITA BIANCA** 13  
 HUILE D'OLIVE E.V. + TOMATES CERISES  
 + ORIGAN SICILIEN + MOZZARELLA DI  
 BUFALA + FIOR DI LATTE + BASILIC BIO  
 + GRANA PADANO

**SMOKED MEAT** 16  
 KALE + OIGNONS CARAMÉLISÉS + FONTINA  
 + FIOR DI LATTE + GRANA PADANO +  
 SALSA VERDE + FLOCONS DE PIMENTS

**PORCINI** 21  
 CHAMPIGNONS RÔTIS + OIGNONS  
 CARAMÉLISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE  
 + RICOTTA SALATA + SEL DE TRUFFE

**PORCHETTA & CACIOCAVALLO** 17  
 \*FERMES GASPOR\* PECORINO ROMANO +  
 FIOR DI LATTE + CHAMPIGNONS RÔTIS +  
 ÉMULSION DE PERSIL

**PROSCIUTTO** 18  
 HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO  
 + ORIGAN SICILIEN + MOZZARELLA DI  
 BUFALA + TOMATES CERISES + ROQUETTE

**PANCETTA & FIGUES** 17  
 \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\*  
 HUILE D'OLIVE E.V. + CHÈVRE FRAIS +  
 ROQUETTE + BALSAMIQUE VIEILLI

**QUATRE FROMAGES** 15  
 BÉCHAMEL AU PARMESAN + CACIOCAVALLO  
 + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO +  
 POIVRE NOIR + BASILIC BIO



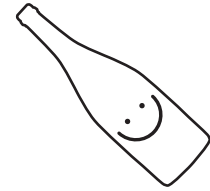
**PIZZA DU MOMENT**  
**TRUITE FUMÉE** 22  
 \*FERME PISCICOLE DES BOBINES\*  
 STRACCIATA DI BURRATA + CÉLERI-RAVE  
 RÔTI + OIGNONS CARAMÉLISÉS + CÂPRES +  
 PECORINO ROMANO + OIGNONS BORETTANE +  
 ANETH + POIVRE NOIR

\*NOUVEAU\*  
**FAUXMAGE**  
 2\$ EXTRA

**EXTRAS**  
 1\$ OEUF - SAUCE TOMATE - CÂPRES -  
 OIGNONS VERTS - PIMENTS FORTS - PESTO  
 DE BASILIC  
 2\$ FIOR DI LATTE - SAUCISSE ITALIENNE  
 DOUCE - PANCETTA BIO - ANCHOIS - OLIVES  
 TAGGIASCHE - FAUXMAGE - CHAMPIGNONS  
 RÔTIS - POIVRONS - KALE - OIGNONS  
 CARAMÉLISÉS - GRANA PADANO - TOMATES  
 CERISES - ROQUETTE - RICOTTA - PESTO DE  
 RAPINI  
 3\$ BUFALA - CHÈVRE - CACIOCAVALLO -  
 SPECK - JAMBON - STRACCIATA - TAPENADE  
 D'OLIVES & ANCHOIS - SPECK CROUSTILLANT  
 - TOMATES CONFITES - SMOKED MEAT -  
 FONTINA - SALAMI BIO  
 4\$ POLPETTE - 'NDUJA MAISON - SALSA -  
 VERDE - PROSCIUTTO - PORCHETTA - SAUCE  
 TOMATE ANTICA - PORCINI

\*AUCUNE SUBSTITUTION

# VINS



## 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> PETRACAVALLLO, 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>BIÈRES</b>	<b>BORÉALE</b>	6
	<b>SÉRIE ARTISAN</b>	
	DOUBLE BLANCHE DU LAC PILSNER DES MERS ISA DES CHUTES	
	<b>PERONI NASTRO</b>	8
	<b>AZZURRO</b>	
	LAGER	
	<b>BOLDWIN</b> BIO 473ML	8
	BLONDE / ROUSSE / IPA	

## SPRITZ CLASSIQUE

10\$ • • PROSECCO +  
• • • • • AMERMELADE

**\* BIÈRE \***

**BATCH NO.002**

BIÈRE À LA  
GRAINES DE CITROUILLE /  
SIROP D'ÉRABLE / ROMARIN

**BOLDWIN x NO.900™**  
LOCAL / ÉCORESPONSABLE  
/ ARTISANAL

8

## BREUVAGES

<b>BOISSONS</b>	4.5
<b>GAZEUSES</b>	
<b>ITALIENNES</b> 250ML	
FESTIVO BITTER NIASCA, LIMONATA OU MANDARINATA	
<b>FRIZZANTE</b> EAU	
PÉTILLANTE	7
750ML	4
355ML	
<b>LEMONCOCCO</b> 355ML	4.5
<b>BRIO</b> 355ML	4
<b>BOISSONS</b>	3
<b>GAZEUSES</b> 355ML	
COCA-COLA, COKE DIÈTE, SPRITE	

<b>* DESSERTS *</b>	<b>CANNOLI</b>	6
	<b>TIRAMISÙ</b>	8
	STREUSEL AU CAFÉ	
	<b>PIZZA CHOCO-</b>	10
	<b>NOISETTE</b>	
	SANS HUILE DE PALME	
	<b>MOUSSE AU</b>	8
	<b>CHOCOLAT</b>	
	NOISETTES	
	<b>TORTA DI</b>	8
<b>RICOTTA</b>		
ABRICOTS DU VESUVE + CITRON + STREUSEL AU CAFÉ		
<b>CANNOLI PISTACHE</b>	7	
<b>+ ORANGE*</b>		



\*1\$ PAR CANNOLI PISTACHE +  
ORANGE VENDU SERA REMIS À LA  
FONDATION QUÉBÉCOISE DU CANCER 

TOUS NOS VINS SONT ISSUS D'UNE AGRICULTURE RAISONNÉE.

# N° 900™

NO.900™ MARQUE DE COMMERCE DE GROUPE  
NO.900™ PIZZERIA NAPOLITAINA INC. EMPLOYÉE  
SOUS LICENCE. LA SÉLECTION DE VINS PEUT  
VARIER D'UNE SUCCURSALE À L'AUTRE.