

MENU

- APERITIVO** 6.5
 OLIVES MIXTES + AMANDES RÔTIES + OIGNONS BORETTANE GRILLÉS + SALAMI

- ENTRÉES**
- POLPETTE** (3)7.5
 SAUCISSE GASPOR + SAUCE TOMATE
- ARANCINI** (2)8
 RAGÙ (BOEUF) OU ÉPINARDS & RICOTTA
- FONDANT DE PARMESAN** 8

- MOZZARELLA**
- STRACCIATA DI BURRATA** 10
 PEPPERONCINI GRILLÉS
- MOZZARELLA DI BUFALA** *NOUVEAU* 14
 TOMATES ANCESTRALES DU QC + SAUCE TOMATE JAUNE + HUILE DE BASILIC + CHAPELURE D'ANCHOIS + HUILE D'OLIVES E.V. + BASILIC BIO
- BURRATA*** *NOUVEAU* 26
 MORTADELLA PISTACHE + FENOUIL RÔTI + PESTO DE FENOUIL + SEL DE TRUFFE + BASILIC BIO
- *LORSQUE DISPO*

- À PARTAGER**
- ANTIPASTI** 29
 STRACCIATA DI BURRATA + SPECK & FIOR + MORTADELLA PISTACHE + VENTRICINA *VIANDES BIO DE CHARLEVOIX* + AIOLI À L'ESPRESSO + PORCHETTA *GASPOR* + 'NDUJA + PEPPERONCINI + TAPENADE D'OLIVES & ANCHOIS + OIGNONS BORETTANE + OLIVES CERIGNOLA + ROQUETTE

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** 13.5
 SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC BIO + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO

- MARGHERITA ANTICA** 17.5
 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** 15
 SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + KALE + OLIVES TAGGIASCHE + TOMATES CERISES + OIGNONS BORETTANE + POIVRONS RÔTIS

- POLPETTE** 16
 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** 17
 FERMES GASPOR SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + OIGNONS VERTS + PECORINO ROMANO + PIMENTS FORTS + PESTO DE RAPINI & AMANDES

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

- BURRATA** *LORSQUE DISPO* 23.5
 SAUCE TOMATE + TOMATES CERISES + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + BASILIC BIO + HUILE D'OLIVE E.V.

SALADES

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

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

- FIGUES & SPECK CROUSTILLANT** *NOUVEAU* 14
 CHÈVRE + ROQUETTE + VINAIGRETTE DE CHÈVRE & CITRON + FENOUIL + BALSAMIQUE VIEILLI + NOISETTES + POIVRE NOIR (2P)21

BLANCHES

- MARGHERITA BIANCA** 14.5
 HUILE D'OLIVE E.V. + TOMATES CERISES + ORIGAN SICILIEN + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + BASILIC BIO + GRANA PADANO

- MORTADELLA & TOMATE JAUNE** 17
 NOUVEAU FIOR DI LATTE + STRACCIATA DI BURRATA + HUILE DE BASILIC + PISTACHES + POIVRE NOIR + BASILIC BIO

- DIAVOLA VENTRICINA** *NOUVEAU* 16
 VIANDES BIO DE CHARLEVOIX 'NDUJA + RICOTTA FOUETTÉE + FIOR DI LATTE + PIMENTS FORTS + BASILIC BIO

- DOUBLE SMOKED MEAT** *NOUVEAU* 17
 OIGNONS CARAMÉLISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE + AIOLI À L'ESPRESSO + ÉMULSION DE PERSIL + FLOCONS DE PIMENTS + POIVRE NOIR

- 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** 19
 VIANDES BIO DE CHARLEVOIX HUILE D'OLIVE E.V. + CHÈVRE FRAIS + ROQUETTE + BALSAMIQUE VIEILLI

- QUATRE FROMAGES** 15.5
 BÉCHAMEL AU PARMESAN + CACIOCAVALLO + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR + BASILIC BIO



PIZZA DU MOMENT

BOURGOTS DU QC & SPECK 23

HUILE DE SAFRAN + FIOR DI LATTE + GRANA PADANO + FENOUIL + CITRON + AIL + PERSIL FRAIS + POIVRE NOIR

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 - SMOKED MEAT - FONTINA - SALAMI BIO - SAUCE TOMATE JAUNE
- 4\$ POLPETTE - 'NDUJA MAISON - PROSCIUTTO - PORCHETTA - SAUCE TOMATE ANTICA - PORCINI

*AUCUNE SUBSTITUTION

VINS

ROSSO

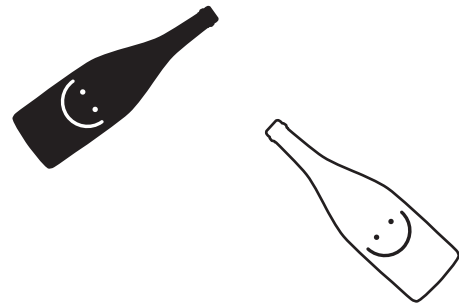
VIGNETI DEL DOLOMITI IGT CUVÉE T CANTINA TRAMIN, PINOT NOIR, MERLOT, ALTO ADIGE	49
REFOSCO TREVENEZIE IGT REDENTORE, REFOSCO, ALTO ADIGE	11/52
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC APPOLO, AUSONIA, MONTEPULCIANO, ABRUZZO	11/52
CHIANTI DOCG BISKERO, SALCHETO, SANGIOVESE, CANAILOLO, MAMMOLO, MERLOT, TOSCANA	11/52
MAREMMA TOSCANA DOC PUNTON DEL SORBO, MANTELASSI, CABERNET SAUVIGNON, TOSCANA	54
VALPOLICELLA RIPASSO DOC MONTEPALÀ, AZIENDA AGRICOLA CORTE ALEARDI, CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE, VENETO	12/56
ETNA ROSSO DOC , VULKÀ, CANTINA NICOSIA NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, SICILIA	12/56
LANGHE NEBBIOLO DOC ERBALUNA, NEBBIOLO, PIEMONTE	56
PIEMONTE DOC IL MAGNO, TORELLI, PINOT NOIR, PIEMONTE	13/61
ROSSO DI MONTALCINO DOC DONATELLA COLOMBINI, SANGIOVESE GROSSO, TOSCANA	74

ROSATO

TERRE DEI BUTH PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE ROSÉ	9/45
IGT TERRE SICILIANE ROSÈ DI FRAPPATO, DUE TERRE, FRAPPATO, SICILIA	11/52
CERASUOLO D'ABRUZZO DOP AUSONIA, MONTEPULCIANO, ABRUZZO	52

SPUMANTE E FRIZZANTE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT, ZANOTTO, GLERA, VENETO	12/56
IGT UMBRIA CININO ROSATO FRIZZANTE AGRI SEGRETUM, SANGIOVESE, UMBRIA	13/64



BIANCO

LANGHE FAVORITA EMANUELLA PASQUALE PELISSERO, FAVORITA, PIEMONTE	42
PINOT GRIGIO IGT VENETO FRANCHETTO, AZIENDA AGRICOLA FRANCHETTO, PINOT GRIGIO, VENETO	9/45
IGT TERRE SICILIANE DUE TERRE, GRILLO, SICILIA	47
IGT UMBRIA BIANCO MONTEMELINO, GRECHETTO, OMBRIA	12/56
SOAVE CLASSICO DOC SUAVIA AZIENDA AGRICOLA, GARGANEGA, VENETO	12/59
ETNA BIANCO DOC VULKA CANTINA NICOSIA, CATARRATO, CARRICANTE, SICILIA	64
IGT TERRE DI CHIETI CRETICO, CANTINA TOLLO, CHARDONNAY, ABRUZZO	13/64
MACERAZIONE	
ROCCAMONFINA IGT MARESA, MASSERIA STARLANI, FALANGHINA, CAMPANIA	11/54
UMBRIA GRECHETTO IGT BIANCOFONGOLI, FONGOLI, TREBBIANO SPOLETINO, UMBRIA	13/64
FIANO IGT PETRACAVALLO, FIANO, PUGLIA	61

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

SPRITZ CLASSIQUE 12.5\$

PROSECCO + AMERMELEADE

• • • •

*** BIÈRE ***

BATCH NO.003

BIÈRE À LA BERGAMOTE & SEL ST-LAURENT
BOLDWIN × NO.900™

LOCAL / ÉCORESPONSABLE / ARTISANAL

8

BREUVAGES

BOISSONS GAZEUSES ITALIENNES 250ML 5
FESTIVO BITTER NIASCA, LIMONATA OU MANDARINATA
FRIZZANTE EAU 7 PÉTILLANTE 4 750ML 355ML
LEMONCOCCO 355ML 5
BRIO 355ML 4
BOISSONS GAZEUSES 355ML 3 COCA-COLA, COKE DIÈTE, SPRITE

* DESSERTS *	CANNOLI 7.5
	MINI TARTELLETTE CITRON & PISTACHE 4
	TIRAMISÙ 9 STREUSEL AU CAFÉ
	GÂTEAU AU FROMAGE 8 ABRICOTS DU VÉSUVE, STREUSSEL AU CAFÉ
	CRÈME BRÛLÉE 8 À LA RICOTTA
	PIZZA CHOCO-NOISETTE 10 BIO ET SANS HUILE DE PALME

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.