

ENTRÉES

CALMARS FRITS (Fried calamari)	11
SUPPLI ELENA Croquettes de riz frit à la romaine, veau braisé et prosciutto, champignons (Roman style fried rice croquette)	9
PALLOTE MARCOVECCHIO Boulettes de viande (Meat balls)	10
SALADE MARCHÉ JEAN-TALON (Jean-Talon market salad)	11
SALADE DE PIEUVRE Fenouil et pommes de terre (Octopus, fennel, potato salad)	12
SALADE CONSERVA Thon Albacore, poivrons, légumes marinés, olives, croûtons (Albacore tuna, bell peppers, marinated vegetables, olives, croutons)	12
SALADE GEMA courage butternut rotie a l'érable mozzarella di buffala, vinaigrette a l'echalotte grillée et bonbon de pacanes. Maples roasted butternut squash, Mozzarella di buffala, grilled shallot dressing and candied pecans.	14
ZAMPINA PUGLIESE Saucisse maison Apulia, rapinis poêlés, vinaigre de pommes tardives (Homemade Pugliese sausage, sautéed rapini, late harvest apple vinegar)	12

PIZZAS

1889 Sauce tomate, basilic, mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Quebec mozzarella di bufala, basil)	15
JENN Sauce tomate, basilic, pecorino, Mozzarella di bufala du Québec, ail, origan (Tomato sauce, basil, pecorino, Quebec Mozzarella di bufala, garlic, oregano)	16
STEFANO Mozzarella di bufala du Québec, Taleggio, pecorino, Gorgonzola, menthe (Quebec mozzarella di bufala, Taleggio, pecorino, Gorgonzola, mint)	19
YANN Sauce tomate, pepperoni maison mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Quebec mozzarella di bufala, homemade pepperoni)	17
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)	18
EMILIA Champignons, lardo, pecorino crème infusée aux oignons et thym (Mushrooms, lardo, pecorino onion and thyme infused cream)	18

PIZZAS

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)	17
RULIANO Poireaux fondants, fontina, confit de prosciutto (Melted leeks, confit prosciutto, fontina)	21
GIOVANNI DELUXE Sauce tomate (tomato sauce), Pallote, pepperoni, porchetta, lardo, mozzarella di bufala du Québec (Quebec mozzarella di bufala)	20
BARI Sauce tomate, saucisse zampina, rapini, olives, ricotta salata (tomato sauce, zampina sausage, rapini, olives, ricotta salata)	17
IMPASTO Porchetta, piments cerises forts, Caciocavallo fumé, salsa verde (Porchetta, hot cherry peppers, smoked Caciocavallo, salsa verde)	18
HAWAÏENNE Sauce tomate, Jambon a 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)	19
VETRI Mortadella maison, pecorino, pesto de pistaches, mozzarella di bufala du Québec (Homemade Mortadella, pecorino, pistachio pesto, Quebec mozzarella di bufala)	21

PIZZA DU MOIS / PIZZA OF THE MONTH

POUCE VERT EN L'AIR

- GREEN THUMBS UP -

DANNY ST-PIERRE EST UN CHEF DE CUISINE RECONNU.
IL EST AUSSI CO-PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT
CAPSA INSPIRÉ DE LA GASTRONOMIE PORTUGAISE,
SITUÉ DANS LE BOXOTEL DU QUARTIER DES
SPECTACLES DE MONTRÉAL.

Chou-fleur rôti, oignons verts, amandes,
ricotta, pecorino, bébé kale & salsa verde,
poivre noir)

(Roasted cauliflower, scallions, almonds,
ricotta, pecorino, baby kale & salsa verde,
black pepper)

20 \$

ESSAYEZ-LA AVEC UN VERRE DE | TRY IT WITH A GLASS OF :

Verdicchio Castelli Jesi Classico
Superiore, Capovolto,
San Michele, DOC 2017
15\$