

## ENTRÉES

<b>CALMARS FRITS</b> (Fried calamari)	12
<b>SUPPLI ELENA</b> Croquettes de riz frit à la romaine, veau braisé et prosciutto, champignons (Roman style fried rice croquette)	10
<b>PALLOTE MARCOVECCHIO</b> Boulettes de viande (Meat balls)	11
<b>SALADE MARCHÉ JEAN-TALON</b> (Jean-Talon market salad)	12
<b>SALADE DE PIEUVRE</b> Fenouil et pommes de terre (Octopus, fennel, potato salad)	14
<b>SALADE CONSERVA</b> Thon Albacore, poivrons, légumes marinés, olives, croûtons (Albacore tuna, bell peppers, marinated vegetables, olives, croutons)	14
<b>SALADE GEMA</b> Betteraves Roties en croute de sel, mozzarella di bufala du Québec(Beets roasted in salt, Quebec mozzarella di bufala)	15
<b>ZAMPINA PUGLIESE</b> Saucisse maison Apulia, rapinis poêlés, vinaigre de pommes tardives (Homemade Pugliese sausage, sautéed rapini, late harvest apple vinegar)	13

## PIZZAS

<b>1889</b> Sauce tomate, basilic, mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Quebec mozzarella di bufala, basil)	15
<b>JENN</b> Sauce tomate, basilic, pecorino, Mozzarella di bufala du Québec, ail, origan (Tomato sauce, basil, pecorino, Quebec Mozzarella di bufala, garlic, oregano)	16
<b>STEFANO</b> Mozzarella di bufala du Québec, Taleggio, pecorino, Gorgonzola, menthe (Quebec mozzarella di bufala, Taleggio, pecorino, Gorgonzola, mint)	21
<b>YANN</b> Sauce tomate, pepperoni maison mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Quebec mozzarella di bufala, homemade pepperoni)	18
<b>CAPRICCIOSA</b> 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)	20
<b>EMILIA</b> Champignons, lardo, pecorino crème infusée aux oignons et thym (Mushrooms, lardo, pecorino onion and thyme infused cream)	19

## PIZZAS

<b>MENINA</b> Épinards, pâtes d'anchois, câpres, olives, pecorino, oignons, mozzarella di bufala du Québec (Spinach, anchovies paste, capers, olives, pecorino, onions, Quebec mozzarella di bufala)	18
<b>RULIANO</b> Poireaux fondants, fontina, confit de prosciutto (Melted leeks, confit prosciutto, fontina)	22
<b>GIOVANNI DELUXE</b> Sauce tomate (tomato sauce), Pallote, pepperoni, porchetta, lardo, mozzarella di bufala du Québec (Quebec mozzarella di bufala)	21
<b>BARI</b> Sauce tomate, saucisse zampina, rapini, olives, ricotta salata (tomato sauce, zampina sausage, rapini, olives, ricotta salata)	18
<b>IMPASTO</b> Porchetta, piments cerises forts, Caciocavallo fumé, salsa verde (Porchetta, hot cherry peppers, smoked Caciocavallo, salsa verde)	19
<b>HAWAÏENNE</b> 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 pineapple, Quebec mozzarella di bufala, HOT pepper oil)	20
<b>VETRI</b> Mortadella maison, pecorino, pesto de pistaches, mozzarella di bufala du Québec (Homemade Mortadella, pecorino, pistachio pesto, Quebec mozzarella di bufala)	22

### PIZZA DU MOIS / PIZZA OF THE MONTH

## LA "SMOKE MEAT"

PAR RICARDO LARRIVÉE

EN COLLABORATION AVEC LESTER'S

CHEF MONTRÉALAIS RICARDO À DÉCOUVERT SA PASSION  
POUR LA CUISINE EN 1984. CHRONIQUEUR POUR LA  
TÉLÉVISION, LA RADIO ET LES JOURNAUX, IL SE  
FAIT REMARQUER DANS PLUSIEURS ÉMISSIONS À  
RADIO-CANADA ET AUJOURD'HUI IL PARTICIPE À LA  
PIZZA DU MOIS AU GEMA

LESTER'S VIANDE FUMÉE, ONIONS BLANC,  
CORNICHON À L'ANETH, MOUTARDE,  
CRÈME FRAÎCHE

LESTER'S SMOKE MEAT, WHITE ONION, DILL  
PICKLES, MUSTARD,  
CRÈME FRAÎCHE

**21 \$**

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

BIÈRE BLONDE LA GEMA (16oz)