

# PIZZAS CLASSIQUES

CHOISIS TA BASE : SAUCE TOMATE – CRÈME FRAICHE – PESTO VÉGAN

environ

9" 12"

## LES MARGHERITAS

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

## LES POPULAIRES

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

<b>MARINARA</b>	5\$	8\$
AIL, ORIGAN (SANS FROMAGE)		
<b>MARGHERITA</b> FIOR DI LATTE (mozza régulière)	9\$	10\$
Change pour :		
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.	2\$/4\$	
- STRACCIATA DI BURRATA	5\$/10\$	
+		
<b>PROSCIUTTO</b>	11\$	14\$
JAMBON BLANC BIO (CUIT) OU JAMBON CRU SÉCHÉ BIO		
<b>BACON</b>	11\$	14\$
PANCETTA BIO		
<b>PEPPERONI</b>	11\$	14\$
SAUCISSON BIO TRANCHÉ – PEPPERONI OU CHORIZO		
<b>POLLO</b>	11\$	14\$
POULET MARINÉ		
<b>MANZO</b>	11\$	14\$
BŒUF HACHÉ (ANGUS AAA CERTIFIÉ)		
<b>SALSICCIA</b>	11\$	14\$
CHAIR À SAUCISSE DOUCE OU PIQUANTE OU GUSTA VÉGANE		
<b>AGNELLO</b>	11\$	14\$
MERGUEZ 100% AGNEAU		
<b>ANATRA</b>	12\$	16\$
CANARD FERMIER – CHAIR EFFILOCHÉ –		
+		
<b>INGRÉDIENTS</b> au choix dans la liste à la dernière page		
<b>REMPPLACE</b>		
LA PÂTE RÉGULIÈRE POUR UNE PÂTE SANS GLUTEN MAISON	+ 150\$	3\$
LA CROÛTE NAPOLITAINE POUR UNE CROÛTE MINCE	N/D	–
LE FROMAGE PAR DU FROMAGE – GUSTA OU DAIYA	–	–

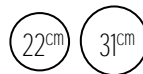
<b>VERDURA</b> LA VÉGÉ	11\$	14\$
ÉPINARDS, OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS, TOMATES CERISES		
<b>AMERICANA</b> LA GARNIE	12\$	16\$
SAUCISSON BIO, CHAMPIGNONS, POIVRONS, OIGNONS, ORIGAN		
<b>DELIZIA</b>	12\$	16\$
ROQUETTE, BRUSCHETTA, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN 30 MOIS		
AVEC CHOIX DE :		
JAMBON CRU OU JAMBON CUIT OU COPPA	14\$	20\$
<b>ROMANA</b>	12\$	16\$
ANCHOIS FRAIS MARINÉS, OLIVES TAGGIASCHE, ORIGAN – ÉPINARDS		
<b>CAPRICCIOSA</b> LA 4 SAISONS	13\$	18\$
JAMBON CUIT, ARTICHAUTS, OLIVES TAGGIASCHE, CHAMPIGNONS		
<b>FORMAGGI</b> LA 5 FROMAGES	13\$	18\$
FIOR DI LATTE, CHEDDAR, BRIE, GORGONZOLA – MASCARPONE		
<b>DIAVOLA</b> LA TRÈS PIQUANTE	13\$	18\$
SAUCISSE PIQUANTE, SAUCISSE 'NDUJA, PIMENTS ITALIENS, OLIVES		
<b>CAMPIONE</b>	13\$	18\$
BŒUF HACHÉ, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO – PARMESAN		

## LES ÉLÉGANTES

<b>CAMPAGNOLA</b>	15\$	22\$
PESTO SUCRÉ, COPPA GRILLÉE, GORGONZOLA, POIRES FRAÎCHES, FIOR DI LATTE, PIGNONS – ROQUETTE, FILET DE CRÈME.		
<b>MAMMA</b>	18\$	28\$
H.O.E.V, BASILIC FRAIS, JAMBON CUIT, FIGES FRAÎCHES, FILET DE CRÈME – BURRATA À LA FLEUR DE SEL, 3 POIVRES, ROQUETTE ET PESTO DE PISTACHES		
<b>TARTUFO</b>	22\$	36\$
MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFES, ŒUF BIO – BURRATA À LA FLEUR DE SEL ET ROQUETTE		

# PIZZAS SIGNATURES

environ



## LES INCONTOURNABLES

**TOSCANA** 13\$ 18\$  
**LA CHÈVRE ET MIEL... CLASSIQUE MAIS TELLEMENT BON !**

ÉPINARDS À LA CRÈME, LARDONS BIO, NOIX DE GRENOBLE,  
 BUCHE DE CHÈVRE, ARROSÉ DE MIEL  
 CHANGE LE CHÈVRE POUR DU BRIE...

**SAVOYARDE** 13\$ 18\$  
**LA TARTIFLETTE... POUR TOI L'AMI DU VIEUX CONTINENT !**

CRÈME FRAÎCHE MAISON, LARDONS BIO, OIGNONS,  
 POMMES DE TERRE, CHEDDAR, REBLOCHON LOCAL, VIN BLANC.  
 + TRANCHES DE COPPA BIO APRÈS CUISSON 2\$/4\$

**MOR'DUCK** 16\$ 24\$

CRÈME DE MORILLES À L'AIL NOIR,  
 CHAIR À SAUCISSE DE CANARD FERMIER, MORILLES FRAÎCHES,  
 FROMAGE OKA ARTISAN, OIGNONS VERTS  
 + CARPACCIO DE TRUFFES 8\$/14\$

**PÉRIGOURDINE** 15\$ 22\$  
**LA PLUS DÉBILE... SI TU PRENDS LE FOIE GRAS !**

PURÉE DE PATATES DOUCES, CANARD FERMIER EFFILOCHÉ,  
 BUCHE DE CHÈVRE, CANNEBERGES EN GELÉE,  
 ROQUETTE ET MOÛT CUIT DE RAISIN.  
 + FOIE GRAS FERMIER DE CHARLEVOIX 8\$/14\$

**GRANMA** 15\$ 22\$  
**C'EST TU À ÇA QUE TU PENSES, QUAND J'TE DIS SUCRÉ/SALÉ ?**

CRÈME FRAÎCHE, MORCEAUX DE PROSCIUTTO GRILLÉ,  
 NOIX DE GRENOBLE, FIGUES SÉCHÉES,  
 MOZZARELLA, CHEDDAR ET CHÈVRE, SIROP D'ÉRABLE  
 TU PEUX CHANGER LE CHÈVRE POUR DU BRIE...

**HAMBOURGEOISE** 13\$ 18\$  
**LA BURGER... MAIS C'EST UNE PIZZA... MAIS TU PEUX LA PLIER !**

SAUCE BBQ À LA BIÈRE, BŒUF HACHÉ CAB,  
 OIGNON, CHEDDAR VIEUX PERRON,  
 LAITUE, TOMATES HACHÉES, OIGNONS FRITS, MAYONNAISE  
 + MERGUEZ 100% AGNEAU 2\$/4\$

**OCÉANE** 15\$ 22\$  
**TU CHERCHAIS LA PIZZA AUX FRUITS DE MER ?**

CRÈME FRAÎCHE, PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE,  
 GROSSES CREVETTES ROSES SAUVAGES, CÂPRES, OIGNONS ROUGES,  
 TOBIKO AU YUZU, MOZZARELLA FRAÎCHE ET CHEDDAR 2 ANS.  
 + SAUMON FUMÉ À CHAUD DE LA BOUCANERIE D'HENRI 5\$/10\$

## LES VÉGÉTALIENNES

**VROMAGÈRE** 13\$ 18\$

CRÈME DE SOYA (OU SAUCE TOMATE),  
 MÉLANGE DE FAUXMAGES GUSTA (ORIGINAL, AMERICANO ET SWISSO),  
 CRÈME DE NOIX DE CAJOU À L'AIL, HERBES DE PROVENCE.  
 + SAUCISSE « VÉG'ITALIENNE » 1\$/2\$

**VOLOGNAISE** 13\$ 18\$

SAUCE AUX TOMATES, CHAMPIGNONS, OIGNONS ET AIL,  
 HACHÉ VÉGÉTAL AU BOUILLON DE LÉGUMES, GRATINÉ  
 AUX FAUXMAGES STYLE MOZZA ET CHEDDAR DAIYA  
 + SAUCISSE DE BLÉ AUX OIGNONS FUMÉS 1\$/2\$

## LES LÈVE-TARD

**CABANE** 13\$ 18\$

CRÈME FRAÎCHE, SAUCISSE ITALIENNE DOUCE, LARDONS,  
 POMMES DE TERRE, ŒUF BIO, CHEDDAR 2 ANS, SIROP D'ÉRABLE

**MATTINA** 13\$ 18\$

HUILE D'OLIVE, PANCETTA ÉPICÉE, PARMESAN 30 MOIS,  
 ŒUF BIO, TOMATE HACHÉE, BASILIC FRAIS ET OIGNONS VERTS

« DÉJEUNISE » N'IMPORTE QUELLE PIZZA DU MENU  
 EN Y AJOUTANT UN ŒUF BIO GRATUITEMENT



## COMMANDE EN LIGNE, C'EST FACILE ET RAPIDE :

[www.laparizza.com/commande-en-ligne](http://www.laparizza.com/commande-en-ligne)

Nos pizzas classiques 12" sont à 10\$ du 1<sup>er</sup> octobre 2018 au 1<sup>er</sup> mars 2019.

### PLUSIEURS POSSIBILITÉS :

- Prête à manger, pour tout de suite, ouvre la boîte et régale-toi !
  - Cuite, mais pour manger plus tard, suis les instructions 1 ou 2
  - Précuite, termine-la en suivant les instructions 3

--- Pour ces raisons, nous ne coupons des pointes que sur demande ---

### INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION :

- 1) **TU VEUX ATTENDRE UN PEU MAIS TU VEUX MANGER CHAUD...**
  - FOUR À 200°F (100°C), DÉPOSES-Y TA (TES) PIZZA(S) ENCORE CHAUDE DANS LA BOÎTE
  - LAISSE-LES AU CHAUD (À CETTE TEMPÉRATURE TON FOUR AGIT COMME UN RÉCHAUD) MAXIMUM 2H
- 2) **TU AS FAIT UN DÉTOUR ET TU AS LAISSÉ TA PIZZA REFROIDIR...**
  - PRÉCHAUFFE LE FOUR À 550°F (300°C) OU AU MAXIMUM
  - ENFOURNE LA PIZZA 2 MINUTES AFIN DE RECHAUFFER TA PIZZA ET LUI REDONNER DE LA CROUSTILLANCE.
- 3) **TU AS COMMANDÉ UNE PIZZA PRÉCUIE, C'EST À TOI DE JOUER...**
  - ASSURE-TOI QUE LA PIZZA ET LES INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES, S'IL Y A LIEU, SOIENT À TEMPÉRATURE AMBIANTE (SORTIE DU FRIGO DEPUIS 2 HEURES)
  - PRÉCHAUFFE LE FOUR À 550°F (300°C) AVEC UNE PIERRE À PIZZA (EN VENTE AU RESTO À 25\$)
  - FAIS GLISSER LA PIZZA SUR LE COUVERCLE DE LA BOÎTE JUSQUE SUR LA PIERRE OU DIRECTEMENT SUR LA GRILLE
  - CUIS UNE PIZZA À LA FOIS 3 À 5 MINUTES
  - S'IL Y A LIEU, AJOUTE LES INGRÉDIENTS SUR LA PIZZA À LA SORTIE DU FOUR (dans la boîte blanche)
  - Et finis PAR LA SAUCE S'IL Y EN A UNE (cup noir)

## 10 CHOSES A SAVOIR SUR NOUS

- 1) Notre levain est né d'une fermentation entièrement bio de farine de seigle, de bière et de sirop d'érable locaux. Nous pétrissons ici chaque jour notre pâte à pizza issue de ce levain, d'eau, de sel et de farine de blé bio de type 00 adaptée à la pizza, de La meunerie **La Milanaise**.
- 2) Notre sauce tomate est faite de tomates italiennes **san marzano** et contient du **basilic frais**.
- 3) Notre crème fraîche est faite maison à partir de crème à cuisson et de lait de beurre fermentés.
- 4) Les pizzas classiques SONT inspirées de la tradition italienne, LES pizzas signatures sont nos CRÉATIONS du moment GARNIES D'INGRÉDIENTS LOCAUX.
- 5) Nous travaillons AVEC DES artisans fournisseurs locaux ET PRIVILÉGIONS LES PRODUITS ISSUS D'UNE agriculture (biologique le plus possible) saine à échelle humaine.
- 6) Toutes nos charcuteries et toutes nos préparations sont **sans gluten**. Notre pâte sans gluten est faite maison de farine de riz, farine de gourgane et de pois jaunes du moulin a.coutu de La dorée. La farine volatile dans notre cuisine de service est sans gluten.
- 7) Nous PRENONS LES PRÉCAUTIONS Nécessaires, MAIS nous ne GARANTISSONS PAS L'ABSENCE DE contamination croisée en CAS D'ALLERGIE SÉVÈRE.
- 8) Toutes nos pizzas sont disponibles pour emporter, Vous pouvez aussi acheter notre pâte à pizza, sauce tomate, crème fraîche, charcuteries et fromages, ainsi que DE LA mozzarella di bufala importée. Informez-vous à votre serveur.
- 9) Nous vous proposons une offre variée de vins et de bières D'IMPORTATION PRIVÉE, ainsi que des bières de microbrasseries québécoises. CES produits SONT offerts pour une durée limitée et sont fréquemment remplacés PAR D'AUTRES.
- 10) Nous vous servons L'ÉRUDIT café, un mélange sidamo mi-noir D'ORIGINE éthiopienne et nicaraguayenne, bio équitable et Fairtrade, micro-torréfié dans le respect de la tradition italienne à Montréal en collaboration avec barista café.

## LISTE DES INGRÉDIENTS

----- PRIX PAR INGRÉDIENT 9" / 12" -----

1\$/2\$	2\$/4\$	4\$/8\$
Champignons	anchois	mozzarella di bufala campana d.o.p
Oignons jaunes	BŒUF HACHÉ	
Oignons rouges	chorizo bio	2\$/4\$
câpres	coppa	brie fleurmier
Olives	Jambon cru	cheddar 2 ans
Patates grelots	Jambon cuit	chèvre pail lot
piments italiens	merguez	feta de brebis
Poivrons	pancetta	fior di latte
Tomates cerise	Peppéroni bio	gorgonzola
Tomates séchées	Poulet mariné	parmesan 30 mois
Ananas	saucisse douce	reblochon
Roquette	saucisse forte	
Laitue	pignons	daiya râpé
saucisse végane	noix	gusta cube
2\$/4\$	8\$/14\$	0\$
artichauts	Truffes	basilic frais
figues	Foie gras	origan séché
4\$/8\$	3\$/6\$	ail haché
morilles	canard fermier	ŒUF BIO
5\$/10\$	crevettes	mayonnaise
saumon fumé	pétoncles	sauce bbq

NOUS vous souhaitons de passer un très bon moment à notre table et NOUS vous invitons à nous laisser un petit commentaire sur les internet !

