

# ANTIPASTI E INSALATE

entrées et salades à partager...ou pas

<b>Olives marinées maison</b>	7.50	<b>César Nina</b>	18.25
		Romaine, vinaigrette anchois, bacon de la Ferme Turlo, jaune d'oeuf séché au sel, Parmigiano Reggiano.	
<b>Focaccia</b>	6.50	<b>Insalata Amara</b>	15.50
Purée de courge, sauge et graines de citrouille.		Laitues amères, olives Kalamata, sopressata, Grana Padano, tomates cerises, pois chiches, vinaigrette maison.	
<b>Polpette</b>	16.00	<b>Burrata classique Nina</b>	25.75
Style Noces à l'Italienne : boulettes de porc de la Ferme Turlo, fregola, kale, mousse de parmesan.		Zestes de citron, basilic, huile d'olive EV.	
<b>Melanzana</b>	21.00	<b>Pizza Burrata</b>	25.50
Millefeuille d'aubergines, oignons caramélisés, mozza fraîche, Parmigiano Reggiano.		<b>Mortadella E Bomba</b>	
<b>Radicchio</b>	14.50	Petite pizza garnie de bomba, mortadelle et burrata.	
Radicchio rôti, olivade, quinoa croquant, crème de bufala.			

# PIZZE ROSSE

<b>Marinara</b> 🍷	17.50	<b>Prosciutto e Rucola</b>	27.75
Sauce tomate, ail, origan, huile d'olive EV. + mozza 4\$ + mozza di bufala 5\$		Sauce tomate, mozza fraîche, prosciutto, huile d'olive EV, roquette. + Parmigiano Reggiano 5\$	
<b>Margherita</b>	21.50	<b>Vegana Piccante</b> 🍷	23.00
Sauce tomate, mozza fraîche, basilic, huile d'olive EV. + Chair de saucisse épicée 5\$		Sauce tomate, ail, mozza végane, peperonata, olives vertes épicées, basilic.	
<b>Margherita ++</b>	25.50	<b>Salsiccia</b>	27.50
Sauce tomate, mozza di Bufala, basilic, huile d'olive EV.		Sauce tomate, chair de saucisses épicée Turlo, rapinis, mozza fraîche, fromage Iberico, miel épicé maison.	
<b>La Luca</b>	27.75	<b>Barcelona</b>	27.50
Sauce tomate, mozza fraîche, prosciutto.		Sauce tomate, Chorizo Iberico, fromage Manchego, mozza fraîche.	
<b>Sopressata</b>	24.00	<b>Carciofo e Prosciutto Cotto</b>	27.75
Sauce tomate, sopressata calabrese, mozza fraîche, olives épicées.		Sauce tomate, jambon au romarin, artichauts, olives kalamata, mozza fraîche.	
<b>Verdura Marinata</b>	27.75		
Sauce tomate, ail, poivrons rôtis, aubergines et zucchini marinés, Grana Padano, mozza fraîche, basilic. + Sopressata 4\$			

# PIZZE BIANCHE

## Greenpoint

Mozza fraîche aux zestes de citron, Grana Padano, roquette, jus de citron, Parmigiano Reggiano, huile d'olive EV.  
+ Prosciutto 5\$

25.50

## LES ++

## Pâte sans gluten

3.50

## Piselli e Pancetta

Petits pois, pancetta, mozza fraîche aux zestes de citron, menthe, mascarpone, huile d'olive EV au citron.

28.00

## Mozza végane

2.50

Ail, miel épicé, basilic, anchois, jaune d'oeuf.

2.00

## Bianca e Verde

Émulsion de fleur d'ail bio de la Ferme Les Voisins, mozza végane, rapinis.

23.75

Fromage à la crème, roquette, olives kalamata, rapinis, Grana Padano, sauce tomate, lardons de pancetta, mascarpone, olives épicées, peperonata.

3.00

## Funghi

Pleurotes, champignons de Paris, échalotes au vin blanc, mozza fraîche, Grana Padano, huile d'olive EV, ciboulette, fromage à la crème.  
+ Lardons de pancetta 3\$

28.25

Zucchini marinés, jambon au romarin, mozza fraîche, aubergines marinées, mortadelle, poivrons rôtis, artichauts marinés, mélange quatre fromages, fromage iberico, soppressata.

4.00

## Cinque Formaggi

Mozza fraîche, Hercule 12 mois, Emmental de Charlevoix, Le Grondines, Grana Padano, ail, origan.

26.00

Chair de saucisse épicée, chorizo Iberico, mélange de champignons, fromage Manchego, prosciutto, Parmigiano Reggiano, mozza di bufala.

5.00

## LA BAMBINO

Toutes les pizzas en format pour les p'tits de 10 ans et moins.

11.00

# DOLCI

## Torta formaggio e Carote

Gateau marbré carottes et fromage, sauce caramel.

8.25

## Limone Pie

Pizza garnie de lemon curd et de meringue italienne.

Cuite dans notre four à pizza!

11.00

## Crostata d'acero e caffè

Tarte au sirop d'érable et espresso.

+ une boule de crème glacée au mélilot. 3.25

7.75

## Pizza au Ninatella

Pizza garnie de notre Ninatella maison

Cuite dans notre four à pizza!

12.00

## Tiramisù de Dada

Tiramisù au Cordial Caffè.

8.00

## Grappatini Espresso

Grappa Lucano, Lucano Cordial Caffè, Amaro Heritage, Espresso.

12.00

## Affogato

Une dose d'espresso versée sur un gelato au Mélilot

6.50

## Crème glacée maison

Saveurs du moment, informez-vous!

6.75

+ une once de liqueur de noisettes Gianduiotto, Distilleria Erboristica Alpina, Italie. 6.00

# ANTIPASTI E INSALATE

Starters and salads to share... or not

<b>House-Marinated Olives</b>	7.50	<b>César Nina</b>	18.25
		Romaine, anchovy vinaigrette, bacon from Ferme Turlo, salt-cured egg yolk, Parmigiano Reggiano.	
<b>Focaccia</b>	6.50	<b>Insalata Amara</b>	15.50
Squash, sage and pumpkin seeds.		Bitter lettuces, Kalamata olives, sopressata, Grana Padano, cherry tomatoes and chickpeas, house vinaigrette.	
<b>Polpette</b>	16.00	<b>Burrata classique Nina</b>	25.75
Italian Wedding style: fregola, kale, parmesan mousse.		Lemon zest, basil, EVOO.	
<b>Melanzana</b>	21.00	<b>Pizza Burrata</b>	25.50
Eggplant millefeuille, caramelized onions, fresh mozzarella, Parmigiano Reggiano.		<b>Mortadella E Bomba</b>	
<b>Radicchio</b>	14.50	Small pizza topped with spicy Calabrian chili spread, mortadella and burrata.	
Roasted radicchio, olive spread, crispy quinoa, goat cheese cream.			

# PIZZE ROSSE

<b>Marinara</b> 🍷	17.50	<b>Prosciutto e Rucola</b>	27.75
Tomato sauce, garlic, oregano, EVOO. + mozza 4\$ + mozza di bufala 5\$		Tomato sauce, fresh mozza, prosciutto, EVOO, aragula. + Parmigiano Reggiano 5\$	
<b>Margherita</b>	21.50	<b>Vegana Piccante</b> 🍷	23.00
Tomato sauce, fresh mozza, basil, EVOO. + Chair de saucisse épicée 5\$		Tomato sauce, garlic, vegan mozza, peperonata, spiced green olives, basil.	
<b>Margherita ++</b>	25.50	<b>Salsiccia</b>	27.50
Tomato sauce, mozza di bufala, basil, EVOO.		Tomato sauce, spicy sausage meat from Turlo, broccoli rabe, fresh mozza, Iberico cheese, spicy honey.	
<b>La Luca</b>	27.75	<b>Barcelona</b>	27.50
Tomato sauce, fresh mozza, prosciutto.		Tomato sauce, Chorizo Iberico, Manchego, fresh mozza.	
<b>Sopressata</b>	24.00	<b>Carciofo e Prosciutto Cotto</b>	27.75
Tomato sauce, sopressata calabrese, fresh mozza, spicy olives.		Tomato sauce, rosemary ham, Kalamata olives, artichokes, fresh mozza.	
<b>Verdura Marinata</b>	27.75		
Tomato sauce, garlic, marinated eggplant and zucchini, roasted bell peppers, Grana Padano, fresh mozza, basil. + Sopressata 4\$			

## PIZZE BIANCHE

<b>Greenpoint</b>	25.50	<b>LES ++</b>	
Fresh mozza with lemon zest, Grana Padano, lemon juice, aragula, Parmigiano Reggiano, EVOO. + Prosciutto 5\$			
<b>Piselli e Pancetta</b>	28.00	<b>Gluten free</b>	3.50
Green peas, pancetta, fresh mozza with lemon zest, mint, mascarpone, EVOO with lemon.			
<b>Bianca e Verde</b> 	23.75	<b>Vegan Mozza</b>	2.50
Garlic scapes emulsion from Les Voisins farm, vegan mozza, broccoli rabe.		Garlic, spicy honey, basil, anchovies, egg yolk.	2.00
<b>Funghi</b>	28.25	Cream cheese, arugula, Kalamata olives, broccoli raves, Grana Padano, tomato sauce, diced pancetta, mascarpone, spicy olives, peperonata.	3.00
Oyster mushrooms, button mushrooms, white wine shallots, fresh mozza, chives, cream cheese. + Lardons de pancetta 3\$		Marinated zucchini, rosemary ham, fresh mozzarella, marinated eggplants, mortadella, roasted peppers, marinated artichokes, four-cheese blend, Iberico cheese, sopressata.	4.00
<b>Cinque Formaggi</b>	26.00	Spicy sausage meat, Iberico chorizo, mixed mushrooms, Manchego, prosciutto, Parmigiano Reggiano, buffalo mozzarella.	5.00
Fresh mozzarella, Grana Padano, and a blend of local cheeses - Hercule 12 months, Emmental de Charlevoix, Le Grondines, garlic, oregano.			
<b>BAMBINO</b>	11.00		
All pizzas available in a smaller size for kids up to 10 years old.			

## DOLCI

<b>Torta formaggio e Carote</b>	8.25	<b>Limone Pie</b>	11.00
Marbled Carrot & Cheesecake with Caramel Sauce.		Pizza topped with lemon curd and Italian meringue. Baked in our pizza oven!	
<b>Crostata d'acero e caffè</b>	7.75	<b>Pizza au Ninatella</b>	12.00
Maple syrup and espresso tart. + Sweet clover gelato. 3.25		Pizza topped with our homemade Ninatella. Baked in our pizza oven!	
<b>Tiramisù de Dada</b>	8.00	<b>Grappatini Espresso</b>	12.00
Tiramisù with Cordial Caffè.		Grappa Lucano, Lucano Cordial Caffè, Amaro Heritage, Espresso.	
<b>Affogato</b>	6.50	<b>Crème glacée maison</b>	6.75
A shot of espresso poured over sweet clover gelato. + an ounce of hazelnut Gianduiotto, Distilleria Erboristica Alpina, Italy. 6.00		Flavours of the moment, ask us!	