



# Pizzicato



## Entrées

- OLIVES MARINÉES** 3<sup>95</sup>
- POTAGE DU JOUR** 4<sup>95</sup>
- AUBERGINES GRATINÉES AU CHÈVRE** 7<sup>95</sup>  
Étagé d'aubergines, sauce tomate, tomates fraîches et chèvre frais, vinaigrette balsamique, roquette
- AUBERGINES GRATINÉES DE MOZZARELLA** 7<sup>95</sup>  
Étagé d'aubergine, sauce tomate, tomates fraîches et mozza fior di latte, pesto de noix et basilic
- FIOR DI LATTE ET TOMATE** 8<sup>95</sup>  
Tranches de tomates, mozzarella fraîche, pesto de noix et basilic, vinaigrette balsamique, roquette, fleur de sel, poivre du moulin
- BALUCHONS DE FIOR DI LATTE ET PROSCIUTTO** 9<sup>95</sup>  
grillés, sauce crémeuse au pesto de noix et basilic
- POLPETTES** 9<sup>95</sup>  
(2) Grosses boulettes de veau, copeaux de parmesan, sauce tomate légèrement relevée, roquette
- CHÈVRE CHAUD** 9<sup>95</sup>  
Chèvre frais grillé sur croûtons, tomates fraîches, légumes, olives kalamata, vinaigrette maison
- TARTARE DE SAUMON FUMÉ** 10<sup>95</sup>  
Fromage à la crème au citron confit et fines herbes, croûtons, roquette, fenouil et oignon rouge mariné



## Extras

- Sauce, vinaigrette, ail, oignon blanc ou rouge, tomate, courgette, champignon, poivron vert, poivron rouge mariné, olives vertes ou noires 1<sup>25</sup>
- Pesto basilic ou origan, câpres, artichauts, fleurs d'ail, pomme, aubergine, épinards, roquette, crème sûre, olives kalamata 1<sup>95</sup>
- Mozza, provolone, feta, tomates séchées, noix de Grenoble, anchois, escargots, bacon, pepperoni, capocollo, saucisse italienne, pesto de tomates séchées, pesto de noix et basilic 2<sup>95</sup>
- Emmental, parmesan, chèvre, brie, gorgonzola, fior di latte, merguez d'agneau, pancetta, prosciutto, boulette de veau, lanières de poulet 3<sup>95</sup>
- Crevettes, pétoncles, saumon fumé 5<sup>95</sup>
- Frais de substitution d'un ingrédient au menu 1<sup>00</sup>



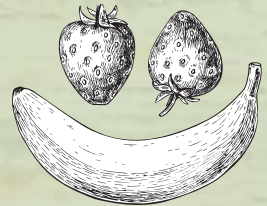
## Pastas

- SPAGHETTI SAUCE MAISON** 10<sup>95</sup>  
Tomates, rosée, arrabiata ou rosée-arrabiata
- GEMELLI CRÉMEUX AU PESTO** 13<sup>95</sup>  
Pesto de noix et basilic OU aux tomates séchées
- TAGLIATELLE ALFREDO** 13<sup>95</sup>  
Sauce blanche, fleur d'ail, vin blanc, parmesan
- GEMELLI PRIMAVERA** 15<sup>95</sup>  
Sauce blanche, fleur d'ail, vin blanc, olives noires, tomate, courgette, aubergine, épinard, champignon
- GEMELLI PRIMAVERA AU POULET GRILLÉ** 18<sup>95</sup>
- TRINETTE SAUCISSE ITALIENNE** 16<sup>95</sup>  
Sauce rosée-arrabiata, champignon, oignon, parmesan
- TRINETTE CARBONARA** 16<sup>95</sup>  
Sauce blanche, pancetta douce OU forte, parmesan, jaune d'oeuf, poivre du moulin
- GNOCCHI « A LA SORRENTINA »** 17<sup>95</sup>  
Sauce tomate, fleur d'ail, vin blanc, basilic, tomates fraîches, aubergine, champignon, parmesan
- RAVIOLIS À LA RICOTTA** 17<sup>95</sup>  
Farcis de ricotta, épinards et citron confit, Bouillon soyeux infusé aux tiges de basilic
- GNOCCHI GORGONZOLA** 17<sup>95</sup>  
Sauce blanche, fleur d'ail, persil frais
- RAVIOLIS AU BOEUF BRAISÉ** 18<sup>95</sup>  
Sauce tomate, parmesan frais
- SPAGHETTI BOULETTES DE VEAU** 18<sup>95</sup>  
Sauce tomate aux petits légumes et foie de volaille, parmesan, roquette, croûton gratiné
- TAGLIATELLE SAUMON FUMÉ** 19<sup>95</sup>  
Sauce rosée, oignon rouge, vin blanc, câpres
- GEMELLI TIÈDES SAUMON FUMÉ** 19<sup>95</sup>  
Pili-pili, câpres, oignon rouge, tomates séchées et fraîches, parmesan, roquette
- GIGLI AUX FRUITS DE MER** 21<sup>95</sup>  
Sauce rosée, fleur d'ail, vin blanc, pétoncle, crevette, câpres, persil frais
- RAVIOLIS AUX FRUITS DE MER** 23<sup>95</sup>  
Sauce rosée, pétoncle, crevette, fleur d'ail, vin blanc, câpres, persil frais



## Salades


- SALADE VERTE** 6<sup>95</sup> 9<sup>95</sup>  
Mesclun, tomates fraîches, olives vertes, poivron vert, vinaigrette maison, champignons, parmesan
- SALADE D'ÉPINARDS** 7<sup>95</sup> 12<sup>95</sup>  
Épinards, vinaigrette crémeuse maison, bacon, mandarines, noix de Grenoble
- SALADE GRECQUE** 8<sup>95</sup> 13<sup>95</sup>  
Épinards, roquette, tomates fraîches, concombre, olives kalamata, feta, origan, fenouil et oignon rouge marinés, vinaigrette citronnée
- SALADE TIÈDE DE PANCETTA** 9<sup>95</sup> 14<sup>95</sup>  
Mesclun, vinaigrette maison, mozza, olives vertes et noires, pancetta tiède, tomates séchées, parmesan
- SALADE CÉSAR** 8<sup>95</sup> 13<sup>95</sup>  
Romaine, vinaigrette maison à l'anchois, bacon, câpres, croûtons, parmesan
- SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ** 11<sup>95</sup> 16<sup>95</sup>
- CHÈVRE ET PROSCIUTTO** 10<sup>95</sup> 15<sup>95</sup>  
Mesclun, vinaigrette maison, champignon, tomates fraîches, olives vertes, chèvre, prosciutto
- SAUMON FUMÉ** 12<sup>95</sup> 17<sup>95</sup>  
Mesclun, roquette, câpres, croûton, fenouil et oignon rouge marinés, concombre, saumon fumé, vinaigrette citronnée



## Menu enfants 9 ANS ET MOINS

- BREUVAGE** 1<sup>95</sup>  
Limonade, jus de fruits ou légumes, lait
- PIZZA** 6<sup>95</sup>  
Marinara ou pepperoni
- PÂTES** 6<sup>95</sup>  
Gigli à la sauce tomate ou rosée
- SORBET MAISON** 2<sup>95</sup>  
Saveurs variées

LES PÂTES FRAÎCHES



**ALPHA**

DÉCOUVREZ  
— NOS NOUVELLES —  
**PÂTES FRAÎCHES  
MAISON**  
PRÉPARÉES SUR PLACE

**Sans gluten**



**CROÛTE À PIZZA** Maison Cannelle

**PENNE** Cuits à l'ordre, délai + 10 min

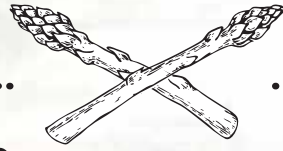
**SALLE PRIVÉE  
ET MEZZANINE**

POUR TOUTES OCCASIONS  
(conférences, réunions, fêtes, anniversaires, etc.)  
Informez-vous auprès du personnel ou écrivez-nous !  
[reservation@pizzicato.ca](mailto:reservation@pizzicato.ca)



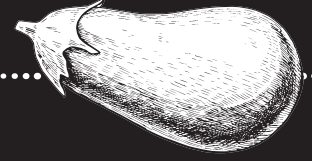
# Pizzas Classiques

<b>MARINARA</b> Sauce tomate, mozza	<b>9<sup>95</sup></b>
<b>CHAMPIGNONS</b> Sauce tomate, mozza	<b>10<sup>95</sup></b>
<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, tomates fraîches, fior di latte, pesto de basilic	<b>11<sup>95</sup></b>
<b>EMMENTAL ET POMME</b>	<b>11<sup>95</sup></b>
<b>PEPPERONI</b>	<b>12<sup>95</sup></b>
<b>SAUCISSES ITALIENNES</b>	<b>13<sup>95</sup></b>
<b>TROIS FROMAGES</b> Sauce tomate, provolone, chèvre et gorgonzola	<b>14<sup>95</sup></b>
<b>CHÈVRE ET NOIX</b>	<b>14<sup>95</sup></b>
<b>ESCARGOTS ET FLEURS D'AIL</b>	<b>15<sup>95</sup></b>
<b>VÉGÉTARIENNE</b> Sauce tomate, champignons, mozza, artichauts, oignons rouges, courgettes, tomates fraîches, olives vertes	<b>15<sup>95</sup></b>
<b>CREVETTES ET FLEURS D'AIL</b>	<b>17<sup>95</sup></b>
<b>TROIS VIANDES</b> Sauce tomate, mozza, poivron rouge mariné saucisse italienne, pancetta forte, pepperoni	<b>17<sup>95</sup></b>
<b>SAUMON FUMÉ</b> Pesto de basilic, pili-pili, mozza, parmesan, câpres, oignon rouge, tomates fraîches, roquette, saumon fumé	<b>18<sup>95</sup></b>
<b>FRUITS DE MER</b> Sauce rosée, crevettes, pétoncles, mozza, roquette	<b>19<sup>95</sup></b>



# Pizzas Composées

<b>NO 1</b> Sauce tomate, mozza, olives noires, pesto de noix et basilic, prosciutto	<b>14<sup>95</sup></b>
<b>NO 2</b> Sauce tomate, origan, mozza, tomates fraîches olives noires, oignons rouges, feta	<b>14<sup>95</sup></b>
<b>NO 3</b> Pili-pili, oignons, provolone, olives vertes, parmesan, tomates séchées	<b>14<sup>95</sup></b>
<b>NO 4</b> Pesto de noix et basilic, pili-pili, mozza, oignons, tomates fraîches, câpres, parmesan	<b>14<sup>95</sup></b>
<b>NO 5</b> Sauce tomate, ail, épinards, mozza, ricotta, tomates séchées	<b>14<sup>95</sup></b>
<b>NO 6</b> Sauce tomate, épinards, pancetta forte, provolone	<b>15<sup>95</sup></b>
<b>NO 7</b> Sauce tomate, mozza, pancetta forte, pesto, crème sûre	<b>15<sup>95</sup></b>
<b>NO 8</b> Sauce tomate, ail, pommes, emmental, tomates fraîches, capicollo	<b>15<sup>95</sup></b>
<b>NO 9</b> Sauce tomate, basilic, mozza, olives noires, tomates fraîches, parmesan, anchois	<b>15<sup>95</sup></b>
<b>NO 10</b> Sauce blanche, épinards, oignons, mozza, parmesan, ricotta, pancetta forte, pesto de tomates séchées	<b>17<sup>95</sup></b>
<b>NO 11</b> Sauce blanche, ail, épinards, mozza, parmesan, oignons, saucisses italiennes	<b>17<sup>95</sup></b>
<b>NO 12</b> Sauce rosée-arrabiata, mozza, brie, tomates fraîches, artichauts, fleurs d'ail	<b>16<sup>95</sup></b>
<b>NO 13</b> Sauce arrabiata, pommes, mozza, brie, prosciutto, poivre du moulin	<b>17<sup>95</sup></b>
<b>NO 14</b> Sauce tomate, mozza, chèvre, oignons, merguez d'agneau, tomates séchées	<b>17<sup>95</sup></b>
<b>NO 15</b> Sauce tomate, ail, aubergines, provolone, tomates séchées	<b>15<sup>95</sup></b>
<b>NO 16</b> Sauce tomate, pesto de basilic, mozza, poivrons verts, artichauts, tomates fraîches, pancetta forte, parmesan	<b>17<sup>95</sup></b>
<b>NO 17</b> Pili-Pili, ail, champignons, provolone, oignons, brie, sauce tomate, fines herbes	<b>16<sup>95</sup></b>
<b>NO 18</b> Sauce rosée, mozza, tomates fraîches, oignons, câpres, parmesan, crevettes, pili-pili, poivre du moulin	<b>18<sup>95</sup></b>
<b>NO 19</b> Sauce arrabiata, mozza, courgettes, oignons rouges, merguez d'agneau, bleu, poivre du moulin	<b>18<sup>95</sup></b>
<b>NO 20</b> Pili-pili, gorgonzola, mozza, saumon fumé	<b>18<sup>95</sup></b>
<b>NO 23</b> Sauce tomate, pommes, bleu, merguez d'agneau, tomates fraîches, mozza, noix de Grenoble	<b>18<sup>95</sup></b>
<b>NO 24</b> Sauce arrabiata, mozza, chèvre, courgettes, poivrons rouges marinés, prosciutto	<b>18<sup>95</sup></b>
<b>NO 26</b> Sauce blanche, pesto de tomates séchées, mozza, courgettes, lanières de poulet grillé, poivrons rouges marinés	<b>17<sup>95</sup></b>



# Menu découverte

## 29<sup>95</sup>

POTAGE DU JOUR

AUBERGINES GRATINÉES  
AU CHÈVRE

AUBERGINES GRATINÉES  
DE MOZZARELLA

FIOR DI LATTE ET TOMATE

BALUCHONS DE BOCCONCINI  
ET PROSCIUTTO

CHÈVRE CHAUD

TARTARE DE SAUMON FUMÉ +1<sup>95</sup>

PIZZA, PÂTES OU SALADES  
DE NOTRE MENU AU CHOIX

RAVIOLIS MAISON  
AUX FRUITS DE MER +4<sup>95</sup>

DESSERT EN VELETTE

DESSERT DE VOTRE CHOIX +2<sup>95</sup>

BODUM DE CAFÉ,  
THÉ OU TISANE

**Pizza Duetto**  
**+5<sup>95</sup>**  
Extra salade<sup>1</sup> OU pâtes<sup>2</sup> à l'achat d'une pizza  
<sup>1</sup> SALADE VERTE OU CÉSAR  
<sup>2</sup> GIGLI SAUCE TOMATE, ROSÉE, ROSÉE-ARRABIATA OU ARRABIATA



# Extras

Sauce, vinaigrette, ail, oignon blanc ou rouge, tomate, courgette, champignon, poivron vert, poivron rouge mariné, olives vertes ou noires	<b>1<sup>25</sup></b>
Pesto basilic ou origan, câpres, artichauts, fleurs d'ail, pomme, aubergine, épinards, roquette, crème sûre, olives kalamata	<b>1<sup>95</sup></b>
Mozza, provolone, feta, tomates séchées, noix de Grenoble, anchois, escargots, bacon, pepperoni, capicollo, saucisse italienne, pesto de tomates séchées, pesto de noix et basilic	<b>2<sup>95</sup></b>
Emmental, parmesan, chèvre, brie, gorgonzola, fior di latte, merguez d'agneau, pancetta, prosciutto, boulette de veau, lanières de poulet	<b>3<sup>95</sup></b>
Crevettes, pétoncles, saumon fumé	<b>5<sup>95</sup></b>
Frais de substitution d'un ingrédient au menu	<b>1<sup>00</sup></b>



Lundi	16 h 00 à 21 h
Mardi	11 h 30 à 21 h
Mercredi	11 h 30 à 21 h
Jeudi	11 h 30 à 22 h
Vendredi	11 h 30 à 22 h
Samedi	16 h 00 à 22 h
Dimanche	16 h 00 à 21 h



reservation@pizzicato.ca



pizzicato.ca



/RestaurantPizzicato



restopizzicato



Service de livraison

jaifaim.co