

## PRIMI

### Saucisses italiennes 14<sup>99</sup>\$

Sauce marinara servie avec fondant de caciocavallo, sur un nid de rapini à l'ail rôti.

### Arancini maison 7<sup>99</sup>\$ (1 unité)

Servi avec sauce rossina

#### Au choix:

**Forestière** : champignons & mascarpone

**Fiorentina** : Ricotta & Épinard

**Toscana** : saucisses & tomates sèches

### Bruschetta napolitaines 11<sup>99</sup>\$

Tomates brunoise, piments, câpres, gremolata, EVOO, basilic frais, balsamique servi avec focaccia & crostini.

### Boulettes de viande 8<sup>99</sup>\$

Sauce marinara, quenelle de ricotta, huile de basilic.

### Bloc de mozzarella 13<sup>99</sup>\$

Servi avec une sauce marinara façon «saganaki».

### Tortellini di braesola farci de ricotta 18<sup>99</sup>\$

Basilic, grana padano, zeste de citron, muscade.

Extra  
Burrata  
+5<sup>99</sup>\$

## SALADES

### Belle italienne

Petite Grande

12<sup>99</sup>\$ 18<sup>99</sup>\$

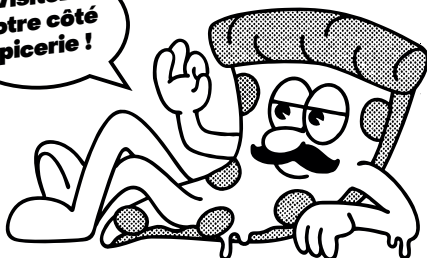
Tomates, concombre, oignons rouges, poivrons, croûtons de focaccia maison, copeaux de parmesan, gorgonzola, balsamique au miel

### César 11<sup>99</sup>\$ 19<sup>99</sup>\$

Bébé épinards, croûton à l'ail Napoléon, parmesan, mozzarella fraîche, pancetta rôtie.



Visitez  
notre côté  
épicerie !



## PIZZA

### East Side

Petite Grande

17<sup>49</sup>\$ 24<sup>49</sup>\$

Pepperoni

### Manhattan 17<sup>49</sup>\$ 24<sup>49</sup>\$

Margherita

### Broadway 18<sup>49</sup>\$ 26<sup>99</sup>\$

Mortadella & Miel Épicé

### Midtown 19<sup>99</sup>\$ 27<sup>49</sup>\$

Forestiers et huile de truffes

### Petite Italie 21<sup>99</sup>\$ 28<sup>99</sup>\$

3 viandes

Croûte sans gluten  
disponible.

## PASTA

### Gnocchi

Petite Grande

15<sup>99</sup>\$ 25<sup>99</sup>\$

#### Choix de sauce:

Marinara / pesto à la crème / Rosé

### Riccioli Casarecci 18<sup>99</sup>\$ 27<sup>99</sup>\$

Al ragù de saucisse, boulettes de viande, ciboulettes, sauce marinara

### Spaghetti Chitarra alla carbonara 19<sup>99</sup>\$ 28<sup>99</sup>\$

Guanciale, ail, échalotes françaises, jaune d'œuf, persil, poivre concassé

### Paccheri cacio e pepe 20<sup>99</sup>\$ 29<sup>99</sup>\$

Chèvre, parmesan, gorgonzola, romano, poivre concassé

### Mafaldina à l'encre de seiche 25<sup>99</sup>\$ 35<sup>99</sup>\$

Zeste de citron, crevettes, réduction de pinot grigio, bisque de fruits de mer

## AL FORNO

### Conchiglie Fiorentine

Petite Grande

17<sup>99</sup>\$ 27<sup>99</sup>\$

Coquilles farcies de ricotta, épinards, menthe fraîche, sauce rosée & gratinées

### Lasagne au ragù de bœuf 19<sup>99</sup>\$

Guanciale, ail, échalotes françaises, jaune d'œuf, persil, poivre concassé

### Côte de PORC 12 oz 52<sup>99</sup>\$

Coupe maître d'hôtel 'Tomahawk' au parmesan, linguine, rapini, peperoncini, huile et ail, à partager pour 2 personnes

2  
4  
1

## Créer votre table d'hôte +4<sup>99</sup>\$

Inclus choix de soupe, salade du moment ou arancini, dessert, café

ST  
JO

### PRIMI

**Soupe du jour** 4<sup>99</sup>\$

**Salade du moment** 5<sup>99</sup>\$

**Arancini maison** 6<sup>99</sup>\$ (1 unité)

#### Au choix:

**Forestière** : champignons & mascarpone

**Fiorentina** : Ricotta & Épinard

**Toscana** : saucisses & tomates sèches

**Bruschetta napolitaines** 11<sup>99</sup>\$

Tomates brunoise, piments, câpres, gremolata, EVOO, basilic frais, balsamique servi avec focaccia & crostini.

**Boulettes de viande** 8<sup>99</sup>\$

Sauce marinara, quenelle de ricotta, huile de basilic.



### PANINI

**Focaccia mozzarella fritti** 12<sup>99</sup>\$

**Panini poulet parmesan** 13<sup>99</sup>\$

**Napoli boys** 13<sup>99</sup>\$

**Jambon-brie** 12<sup>99</sup>\$

**Panini mortadella** 13<sup>99</sup>\$

**Panini Big Mamma** 13<sup>99</sup>\$

### SALADES

	Petite	Grande
<b>Belle italienne</b>	9 <sup>99</sup> \$	18 <sup>99</sup> \$

Tomates, concombre, oignons rouges, poivrons, croûtons de focaccia maison, copeaux de parmesan, gorgonzola, balsamique au miel

<b>César</b>	10 <sup>99</sup> \$	19 <sup>99</sup> \$
--------------	---------------------	---------------------

Bébé épinards, croûton à l'ail Napoléon, parmesan, mozzarella fraîche, pancetta rôtie.

### PIZZA

	Pointe	9"
<b>Queens</b>	5 <sup>99</sup> \$	14 <sup>99</sup> \$
Fromage		

<b>East Side</b>	6 <sup>99</sup> \$	17 <sup>49</sup> \$
Pepperoni		

<b>Manhattan</b>	6 <sup>99</sup> \$	17 <sup>49</sup> \$
Margherita		

<b>Broadway</b>	6 <sup>99</sup> \$	18 <sup>49</sup> \$
Mortadella & Miel Épicé		

<b>Midtown</b>	6 <sup>99</sup> \$	19 <sup>99</sup> \$
Forestiers et huile de truffes		

<b>Petite Italie</b>	6 <sup>99</sup> \$	21 <sup>99</sup> \$
3 viandes		



### PASTA

**Gnocchi** 12<sup>99</sup>\$

#### Choix de sauce:

Marinara	Pesto à la crème	Rosé
----------	------------------	------

**Riccioli Casarecci** 18<sup>99</sup>\$

Al ragù de saucisse, boulettes de viande, ciboulettes, sauce marinara

**Lasagne** 19<sup>99</sup>\$

Al ragù de bœuf, veau, porc, saucisse italienne, béchamel, parmesan, mozzarella

### DESSERT

Consulter les pâtisseries disponibles au comptoir.

Valide de 11h à 15h à tous les jours

# Bottega®

## ❑❑ COCKTAILS ❑❑

**Apérol Spritz** 13<sup>99</sup>\$

Aperol, Prosecco, Soda

**Piggy Negroni** 13<sup>99</sup>\$

Campari fatwash au bacon, Vermouth rouge,  
Gin concombre, Gin, Thé au Jasmin.

**Roma Plane** 13<sup>99</sup>\$

Grappa, Aperol, Amaro, Lime

**Mojitamalfi** 13<sup>99</sup>\$

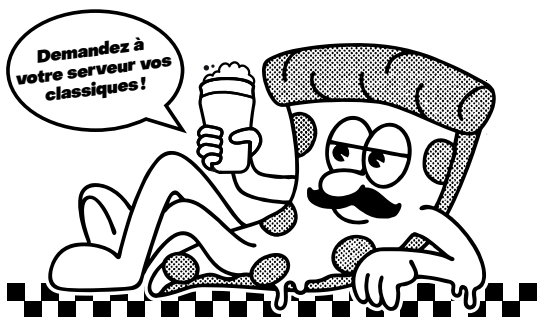
Rhum blanc. Aperol, Figs, Basilic

**Thé des Abruzzes** 13<sup>99</sup>\$

Thé au Jasmin, Gin concombre, Lime, Jus aloes

**Tiramisutini** 13<sup>99</sup>\$

Vodka, Tia Maria, Amaretto, Espresso, Chocolat



## ❑❑ BIÈRES ❑❑

**Consulter l'ardoise pour  
la sélection du moment.**



11h à 21h - dimanche au mercredi  
de 11h à 23h - jeudi au samedi

# SOIF



# VINS



## BLANC

<b>Fazi Battaglia</b> Verdicchio dei Castelli , Italie	<b>10/40</b>
<b>Pas Sage Riesling</b> Canada, 2022	<b>11/46</b>
<b>Alois Lageder</b> Pinot Grigio, Italie, 2023	<b>12/54</b>
<b>Saint Clair Origin</b> Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	<b>13/55</b>
<b>Sterling Vintner's</b> Chardonnay, États-Unis	<b>11/45</b>
<b>El Zorrito</b> Chardonnay (macération), Argentine	<b>49</b>
<b>La Oveja</b> Torrantes, Argentine	<b>49</b>
<b>Poc à Poc</b> Muscat, États-Unis	<b>75</b>

## ROUGE

<b>Santi Nello</b> Pinot Nero, Italie	<b>10/40</b>
<b>Rouge Frigo</b> Côtes-du-Rhône, France	<b>11/43</b>
<b>Pas Sage</b> Gamay, Canada	<b>12/48</b>
<b>Col d'Orcia Montepulciano</b> Italie	<b>13/58</b>
<b>Villa Antinori</b> Chianti Classico, Italie	<b>14/69</b>
<b>Pasqua Valpolicella Ripasso</b> Italie	<b>60</b>
<b>Bonanza</b> Cabernet Sauvignon, États-Unis	<b>55</b>
<b>Jajaja 2022</b> Zinfandel, États-Unis	<b>79</b>

## BULLES

<b>Botter Santi Nello</b> Prosecco, Italie	<b>10/45</b>
<b>Freixenet</b> Sans alcool, Espagne	<b>9/30</b>
<b>BBQ Dog</b> Australie, 2022	<b>78</b>



# DESSERT



**Cannoli au choix** **5<sup>99</sup>\$**

Ricotta, cerise marasquin / Nutella / Dulce de leche

**Granita Negroni** **13<sup>99</sup>\$**

Juste parfait

**Bombolino farci au Nutella** **8<sup>99</sup>\$**

Un classique

**Tiramisu** **10<sup>99</sup>\$**

Mousseline de mascarpone, espresso, Tia Maria,  
doigts de dame, servi dans une Mocha



**Consulter les pâtisseries du moment  
disponibles au comptoir.**

**FIN**