

IL BAZZALI

MENU POUR EMPORTER

COMMANDEZ AU (514) 439-4878

DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 21H
LES SAMEDIS ET DIMANCHES DE 17H À 21H
RÉDUCTION DE 10% SUR BIÈRES ET VIN
LIVRAISON SUR UBEREATS / DOORDASH /
SKIPTHE DISHES

SPECIALITÀ DELLA CASA

- ARANCINI 5 Unités... Farcis à la joue de boeuf braisé et champignons, sauce tomate et parmigiano 10\$
- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE... Câpres, cornichons, échalotes, persil, ketchup, moutarde 12\$
- TARTARE DE SAUMON... Mayonnaise sésame, panko frit, tobiko, salade de wakamé 12\$
- OLIVES MARINÉES... Citrons confits, tomates séchées et aromates 10\$
- CALAMARS FRITS... Mayonnaise lime, sriracha et érable fumé 12\$
- MACREUSE DE BOEUF BRAISÉ AUX AROMATES... Écrasé de pomme de terre à l'ail et légumes du marché 20\$
- FILET DE MORUE RÔTI AU FOUR... Sauce pizzaiolo, gnocchi de pomme de terre poêlés au pesto de basilic, pignon de pin et épinards.
Ricotta fresca et Parmigiano 24\$

PIZZA 12 POUCES option sans gluten +4\$ / ajouter du prosciutto +5\$

- MARGHERITA BAZZALI... Sauce tomate, mozzarella, roquette et pesto de basilic 14\$
- MARGHERITA ET PROSCIUTTO... Sauce tomate, mozzarella, roquette, prosciutto de Parma 17 mois et pesto de basilic 20\$
- LÉGUMES... Sauce tomate, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, épinards et pesto 16\$
- TOUTE GARNIE... Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, champignons 16\$
- 5 FROMAGES... Sauce tomate, mozzarella, ricotta, chèvre, gorgonzola & Parmigiano... 20\$
- 4 VIANDES... Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, polpette, bolognese, macreuse de boeuf, Parmigiano et huile piquante 20\$
- VÉGAN... Sauce tomate, champignons, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, épinards, pesto et "Parmesan" d'amande 16\$
- BOLOGNESE VÉGAN... Sauce tomate, bolognese végétal à base de soja moulu, champignons, roquette, "Parmesan"
d'amande, huile aux herbes 18\$

PRIMI DELLA CASA option sans gluten strozzapretti+3\$

- LINGUINI BOLOGNESE... Sauce bolognese de boeuf et veau, sauce tomate et Parmigiano 16\$
- LINGUINI BOLOGNESE VÉGAN... Sauce tomate, bolognese végétal à base de soja moulu et "Parmesan" d'amande 16\$
- LINGUINI TOMATE ET PESTO DE BASILIC... Sauce tomate, pesto de basilic, Parmigiano, roquette 14\$
- LINGUINI ALLA CARBONARA... Lardons, crème, jaune d'oeuf et Parmigiano 18\$
- STROZZAPRETI (sans gluten)... Lardons, crème de parmesan, champignons et Parmigiano 18\$
- RAVIOLIS ALLA PARMIGIANA... Farcis de ricotta et épinards, avec beurre à la sauge, épinards, tomates cerises, Parmigiano 20\$
- RAVIOLIS ALLA TOSCANA... Farcis de viande braisée aux herbes et épices traditionnelles, servi avec bolognese et Parmigiano 20\$
- GNOCCHIS* AUX FRUITS DE MER... Crevettes, calamars, moules, palourdes, crème de parmesan, persil et citron... 20\$

*Nos gnocchis ne contiennent pas d'œufs et le minimum de farine. pour cette raison ils sont plus moelleux que les gnocchis qu'on retrouve sur le marché.

IL BAZZALI

MENU POUR EMPORTER

COMMANDEZ AU (514) 439-4878
PRÉ-COMMANDE À PARTIR DE 10H

DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 21H
LES SAMEDIS ET DIMANCHES DE 17H A 21H
RÉDUCTION DE 10% SUR BIÈRES ET VIN
LIVRAISON SUR UBEREATS / DOORDASH /
SKIPTHEDISHES

BOITE À TARTARE 18,50\$

TARTARE (au choix)

SAUMON (option sans gluten disponible)

mayonnaise au sésame, panko frit, tobiko et wakamé, croûtons

BOEUF CLASSIQUE

câpres, cornichons, échalotes, persil, moutarde, ketchup, pomme paille

BETTERAVES (sans gluten)

champignons, épinards, noix de Grenoble, riz soufflé, balsamique et basilic, galette de riz

SALADE

roquette, courgettes et poivrons rôtis,
tomates, vinaigrette balsamique

DOLCI (au choix)

biscuit choco

cookie aux pépites de chocolat
brownie

À CÔTÉ

FRITES... 5\$

SALADE VERTE... 5\$

LÉGUMES RÔTIS... 7\$

DOLCI

TIRAMISU IL BAZZALI / MOUSSE AU CHOCOLAT / BROWNIES 5\$

COOKIES CHOCO-NOIX / COOKIES PÉPITES DE CHOCOLAT 2,50\$

MINI SABLÉS-BROWNIES (7 unités) 8,50\$

BOITE APÉRO

28\$ pour 1 personne / 50\$ pour 2 personnes

MER

Rillettes de morue fumée aux herbes fraîches, aioli au sirop d'érable

Gravlax de saumon aux agrumes et vodka Kamouraska, crème sure aneth et citron

Moules en escabèche

Ceviche de petits pétoncles, leche de tigre, coulis mangue et ananas

Tartare de saumon au sésame et wakamé

accompagnée de tortillas bleues de maïs, pop-corn au chipotle et croûtons

TERRE

Prosciutto affiné 17 mois

Salami piquant

Rillettes de boeuf & porc, confites au gras de canard

Pâté de foie de volaille au Porto

Magret de canard fumé

accompagnée de ses condiments (chutney à la mangue, compotée d'oignons au balsamique, cornichons, moutarde aux pommes), focaccia rôtie, pomme paille et croûtons

Ajoutez

Olives marinées +10\$

Calamars frits +12\$

Tartare de boeuf +12\$