

# Le Nostre PIZZE

## PIZZE ROSSE

(servies avec sauce tomate)

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

**MARGHERITA\* V 1<sup>ERE</sup> Place CHAMPION «PIZZA FEST»** 13  
Sauce tomate - mozzarella - basilic frais - huile d'olive

**NAPOLI\* V** 11  
Sauce tomate - ail - origan - basilic frais - huile d'olive

**PEPPE e RONNEY** 16  
Sauce tomate - mozzarella – salami « style pepperoni »  
basilic frais - huile d'olive

**CATTOLICA** par « VitoV » 15  
Sauce tomate - anchois - olives - ail - origan - huile d'olive

**CANADESE** 18  
Sauce tomate - mozzarella - champignons – poivron  
salami « style pepperoni » - huile d'olive

**MONTEPULCIANO** 17  
Sauce tomate - mozzarella - saucisse italienne  
champignons - huile d'olive

**CALABRESE** 17  
Sauce tomate - mozzarella - soppressata - huile d'olive

**CATANIA** 19  
Sauce tomate - mozzarella - thon – olives - oignons  
caramélisés - huile d'olive

\* Nos pizzas rouges peuvent être servies sans sauce tomate\*

\*\* Notre sauce tomate est faite à base de tomates italiennes  
100% certifiées provenant d'Italie\*\*

\*Font parties de nos promotions

## SPECIALITÀ

**La Pizza LiOlà** 22  
La spécialité du chef! Une pizza audacieuse!  
8 variétés réunies sur une seule et même pizza!  
**Une véritable expérience gastronomique!**

**SORRENTO V** 19  
Croûte de pizza farcie à la ricotta et aux brocolis rabe  
(rapini) - sauce tomate - mozzarella - basilic frais - huile  
d'olive

## il CALZONE

**CLASSICO AL FORNO** 15  
Chausson fait avec pâte à pizza retournée - farcie  
de mozzarella - tomates - prosciutto cotto (jambon cuit)  
servi avec sauce tomate

### AJOUT D'INGREDIENTS :

(Chaque) 3

Champignons - poivrons - brocoli rabe (rapini)  
tomates cerises - olives – roquette – ricotta - saucisse italienne

## PIZZE BIANCHE

(servies sans sauce tomate)

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

**FOCACCIA V** 9  
Huile d'olive - origan - sel

**GENOVA\* V** 14  
Pesto au basilic - mozzarella - olives - sel de mer - huile  
d'olive

**BOLOGNA** 16  
Mortadella - fromage ricotta - pistaches - huile d'olive

**CINQUE TERRE\* V** 16  
Oignons caramélisés - olives - roquette - huile d'olive

**PORTOFINO** 17  
Speck - Gorgonzola - tomates séchées - mozzarella  
huile d'olive

**CAPRI** 17  
Brocolis rabe (rapini) - saucisse italienne - tomates  
cerises - mozzarella - huile d'olive

**PARMA** 19  
Prosciutto de Parme - melon miel - noix de Grenoble  
mozzarella - huile d'olive

**RIMINI V 1<sup>ERE</sup> Place CHAMPION «PIZZA WEEK»** 19  
Avocat - coriandre - peperoncino (piment fort italien)  
huile d'olive - jus de citron - fleur de sel

**ROMA V** 17  
Roquette - tomates cerises - Parmigiano Reggiano  
mozzarella - huile d'olive

**TROPEA** 18  
'Nduja (crème de saucisse et piment) - oignons  
caramélisés - Parmigiano Reggiano - mozzarella  
huile d'olive

**CAMPOBASSO V** 19  
Mélange de champignons - confit de truffe - Parmigiano  
Reggiano - mozzarella

\* Nos pizzas blanches peuvent être servies avec sauce tomate\*

\*\* Notre sauce tomate est faite à base de tomates italiennes  
100% certifiées provenant d'Italie\*\*

NOTE : Les aliments peuvent contenir des traces d'allergènes  
tels que : soya, noix, œuf, produits laitiers et autres.

**V = Options végétariennes**

**MENU VÉGÉTALIEN A L'ENDOS**

**TOUS LES PLATS COMMANDÉS SERONT SERVIS  
EN UN SEUL SERVICE.**

### AJOUT D'INGREDIENTS :

(Chaque) 4

Mozzarella di Bufala - Prosciutto de Parme - Speck  
salami « style pepperoni » - mortadella

# LiOLà ...un monde de pizzabilités.

## PASTA

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

	Entrée / Régulière
<b>PENNE AL POMODORO V</b> Penne - sauce tomate - basilic frais	11
<b>RIGATONI BOLOGNESE</b> Rigatoni - sauce à la viande maison - basilic frais	14
<b>GNOCCHI AL POMODORO V</b> Gnocchi - sauce tomate – basilic frais	12 / 18
<b>GNOCCHI AL PESTO V</b> Gnocchi - sauce crémeuse au pesto au basilic	12 / 18
<b>TORTELLINI ROSÉ V</b> Tortellini au fromage - sauce rosée - basilic frais	16
<b>TORTELLINI ALLA GIGI</b> Tortellini au fromage - sauce rosée – prosciutto champignons - basilic frais	18
<b>RAVIOLI DI BRASATO DI MANZO</b> Ravioli farcis au boeuf braisé, fromage, oignon Servis avec sauce au beurre et à la sauge – sel et poivre	14 / 19
<b>RAVIOLI ALL'ARAGOSTA</b> Ravioli farcis d'homard - sauce à la crème et au safran	16 / 22

## MENU BIMBI – MENU ENFANT

<b>BIANCA NEVE - BLANCHE NEIGE V</b> Pizza format 8'' - huile d'olive - fleur de sel servie avec une petite portion de frites	9
<b>CAPPUCETTO ROSSO - CHAPERON ROUGE V</b> Pizza format 8'' - sauce tomate - fromage mozzarella servie avec une petite portion de frites	9
<b>PINOCCHIO</b> Pizza format 8'' - sauce tomate - fromage mozzarella salami « style pepperoni » - servie avec une petite portion de frites	11
<b>PASTA DELLA NONNA V</b> Penne - sauce tomate	9
<b>PASTA DELLA ZIA V</b> Penne – beurre	9
<b>MARCO POLO</b> - Filet de poulet pané (fait maison) servie avec une petite portion de frites	11

\*Les repas pour enfant (12 ans et moins) sont servis avec un dessert maison\*

## INSALATE

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

	Entrée / Régulière
<b>TRICOLORE V</b> Roquette – betteraves - fromage de chèvre - vinaigrette maison - noix de Grenoble - sel et poivre	15
<b>INSALATA MISTA V</b> Salade de mesclun - huile d'olive - vinaigre balsamique sel et poivre	8 / 14

## CONTORNI / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

<b>ARANCINO DELLA CASA</b> Boulette de risotto - farcie de fior di latte et viande Servie avec sauce tomate	7	<b>SALSICCIA E RAPINI</b> Saucisses Italiennes servies avec brocoli rabe (rapini) sautés - huile d'olive	11
<b>POLPETTA DELLA CASA</b> Boulette de viande - sauce tomate - Parmigiano Reggiano - basilic frais	6	<b>CAPRESE V</b> Mozzarella fior di latte - tomates - huile d'olive * Remplacez par Mozzarella di Bufala + 5\$	11
<b>COSTOLETTA DI AGNELLO</b> Côtelette d'agneau marinée	(Chaque) 8	<b>CALAMARI FRITTI</b> Calamars frits servis avec sauce tomate maison	15
<b>PATATINE FRITTE V</b> Patates frites maison	4	<b>ANTIPASTI – À PARTAGER</b> (Pour 2 à 4 personnes)	
<b>STUZZICHINI ALLA LiOLà V</b> Bâtonnets de pâte à pizza - servis avec notre sauce LiOLà (fromage ricotta, huile de truffe, poivre, fleur de sel)	6	<b>SALUMI E FORMAGGI MISTI</b> Assortiment de fromages et charcuteries fines	23
		<b>ANTIPASTO MISTO</b> - CALAMARI FRITTI - ARANCINI - SALSICCIA E RAPINI	30

## MENU VÉGÉTALIEN - VÉGAN

### PIZZE ROSSE

(servies avec sauce tomate)

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

**NAPOLI\* V** 11  
Sauce tomate - ail - origan - basilic frais - huile d'olive

**FIUMICINO V** 17  
Sauce tomate – « saucisse végété » - champignons - huile d'olive

\* Nos pizzas rouges peuvent être servies sans sauce tomate. Notre sauce tomate est faite à base de tomates italiennes 100% certifiées provenant d'Italie\*\*  
\*Font parties de nos promotions

### INSALATE

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

**DUECOLORI V** 14  
Roquette – betteraves - vinaigrette maison - noix de Grenoble - sel et poivre

**INSALATA MISTA V** 8 / 14  
Salade de mesclun - huile d'olive - vinaigre balsamique sel et poivre \* Ajoutez notre poulet végété + 5\$

### PASTA

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

**PENNE AL POMODORO V** 11  
Penne - sauce tomate - basilic frais

**GNOCCHI AL POMODORO V** 13 / 19  
Gnocchi au quinoa- sauce tomate – basilic frais

**GNOCCHI ALLA GENOVA V** 13 / 19  
Gnocchi au quinoa – sauce au pesto au basilic – huile d'olive

### CONTORNI / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

**PATATINE FRITTE V** 4  
Patates frites maison

**STUZZICHINI ALLA LIOLÀ V** 6  
Bâtonnets de pâte à pizza - servis avec notre sauce tomate

**SALSICCIA E RAPINI** 13  
Saucisses végété servies avec brocoli rabe (rapini) sautés - huile d'olive

### PIZZE BIANCHE

(servies sans sauce tomate)

Nos plats d'accompagnement sont servis en même temps que nos plats principaux (soit : pasta, pizza, salade)

**FOCACCIA V** 9  
Huile d'olive - origan - sel

**PADOVA\* V** 14  
Pesto au basilic - olives - sel de mer - huile d'olive

**CINQUE TERRE\* V** 16  
Oignons caramélisés - olives - roquette - huile d'olive

**MODENA V** 17  
Brocolis rabe (rapini) - saucisse végété - tomates cerises huile d'olive

**RIMINI V 1<sup>ERE</sup> Place CHAMPION «PIZZA WEEK»** 19  
Avocat - coriandre - peperoncino (piment fort italien) huile d'olive - jus de citron - fleur de sel

**TORINO V** 15  
Roquette - tomates cerises - huile d'olive

**SAVONA V** 17  
Mélange de champignons - confit de truffe

\* Nos pizzas blanches peuvent être servies avec sauce tomate\*

\*\*Notre sauce tomate est faite à base de tomates italiennes 100% certifiées provenant d'Italie\*\*

\*Font parties de nos promotions

## MENU BIMBI – MENU ENFANT

**BIANCA NEVE - BLANCHE NEIGE V** 9  
Pizza format 8" - huile d'olive - fleur de sel  
Servie avec une petite portion de frites

**CAPPUCETTO ROSSO - CHAPERON ROUGE V** 9  
Pizza format 8" - sauce tomate - servie avec une petite portion de frites

**PASTA DELLA NONNA V** 9  
Penne - sauce tomate

**PASTA DELLA ZIA V** 9  
Penne – huile d'olive

\*Les repas pour enfant (12 ans et moins) sont servis avec un dessert maison\*

**AJOUT D'INGREDIENTS :** (Chaque) 3  
Champignons - poivrons - brocoli rabe (rapini) - tomates cerises - olives – roquette

**AJOUT DE PROTÉINES VÉGÉ :** (Chaque) 5  
Saucisse végété – Poulet végété.

NOTE : Les aliments peuvent contenir des traces d'allergènes tels que : soya, noix, œuf, produits laitiers et autres.

Notre menu végétalien a été conçu pour rassembler les gens, les amateurs mangeurs de viande et les amateurs de légumes, en servant des aliments non seulement bons pour la santé, mais également pour la planète. Nos protéines sont faites à base de plantes à la saveur et à la texture des viandes conventionnelles que vous connaissez. Ces viandes ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale, d'OGM, de cholestérol, de gras trans, d'hormones, d'antibiotiques, de colorants artificiels et de saveurs artificielles.