

PORCO

REPAS SUR PLACE. COMMANDES POUR
EMPORTER. LIVRAISON. TRAITEUR.

HORS-D'OEUVRE

MOZZARELLA DI BUFALA 12.
4.5 OUNCES

un fromage riche et crémeux à partir du lait de bufflonne, servi avec l'huile d'olive St. Elias et la chiffonnade de basilica

SALUMI & FORMAGGI 18.

2 variétés de fromages locaux et/ou importés, 3 variétés de charcuterie locales et/ou importées, le tout accompagné de champignons chiodini marinés, d'olives marinés et de tranches de pain baguette

SALSICCIA EN PADELLA 12.

saucisse poêlée servi avec des poivrons rouges rôtis

POLPETTE AL SUGO 12.

boulettes de viande à la sauce tomate

PLATS PRINCIPAUX

TORTELLINI AU BOUILLON 7. / 10

tortellini au boeuf bouillon poulet servi avec baguette

SOUPE VÉGÉTARIENNE DU JOUR 7. / 10

servie avec baguette

PASTA AUX BOULETTES DE VIANDE 8.

(pour enfants moins de 10 ans)

PASTA AL POMODORO 12.

tomates, huile d'olive St. Elias, basilic

PASTA CACIO E PEPE 14.

fromage pecorino-romano et poivre noir fraîchement moulu

AUBERGINE PARMIGIANA 18.

finest tranches d'aubergine, parmigiano reggiano, sauce tomate, basilic

PORC À LA MILANAISE 18.

côtelette pilonnée, miettes de bagel, parmesan, fines herbes, sauce crémeuse au pecorino

PLANCHE DE PORCHETTA 16. / POUR DEUX 26.

150 g porchetta hachée (300g pour deux), servie avec pain, giardiniera picante

À CÔTÉS

SALADE DE CHOU PORCO 3. / 6.

radicchio, fennel, cabbage

VERDURA 6.

légumes verts de saison sautés à l'ail

PATATE 4.

frites croustillantes au sel de mer

PORCO POUTINE 6. / 12.

frites, fromage fondu, sauce ajouter de la porchetta hachée + 2 / 4

PORCO EST FIER DE SOUTENIR LE DÉPÔT ALIMENTAIRE NDG.

PÂTES SANS GLUTEN DISPONIBLE.

Veillez noter que certains plats peuvent avoir été en contact avec des noix.

SPÉCIAL HOCKEY

**PORCO SANDWICH OU PORCO BURGER,
FRITES & UNE PINTÉ POUR 17\$**

**DEUX PORCO SANDWICHES OU DEUX
PORCO BURGERS, DEUX FRITES, DEUX
PINTES POUR 33\$**

SALADES

Petite/Grande

INSALATA VERDE 6. / 10.

mélange de laitues servi avec vinaigrette maison

INSALATA MOZZARELLA DI BUFALA 9. / 16.

mozzarella di bufala, huile d'olive St. Elias, tomates cerises, arugula, sel maldon

FREGOLA SARDA 8. / 14.

pâtes fregola, pois chiches, légumes verts, feta, tomates cerises, oignons verts, zeste de citron, huile d'olive St. Elias, sel

TONNO 9. / 18.

mélange de laitues, thon, olives noires, oignon rouge, tomates cerises, vinaigrette au citron et aux fines herbes

CHICORIA POLLO 9. / 18.

poitrine de poulet poêlée, chicorée, croûtons façon Panzanella, jaune d'œuf en saumure râpé, copeaux de pecorino, vinaigrette aux anchois et à l'ail

SANDWICHES

servi avec frites ou choux

PORCO 10.

sandwich à la porchetta hachée - traditionnel (ajoutez de la sauce piquante ou salsa verde) ajoutez 50 g du fromage crotonese + 2

GIARDINIERA 13.

champignons chiodini marinés, poivrons rouges rôtis, tapenade, fromage crotonese

MTL 14.

porc à la milanaise ou poitrine de poulet poêlée, tomate, laitue ajoutez du bacon + 2 ajoutez de l'avocat + 2

L'AMICO CUBANO 13.

porchetta, fromage suisse, cornichons, moutarde

BURGER FAÇON PORCO 14.

deux galettes pur porc, sauce Porco, laitue, fromage, tomate, pain maison au levain, ajoutez du bacon + 2

DESSERTS

BOMBOLONI 6.

4 beignets, sucre de bacon, caramel

BUDINO AU CHOCOLAT 5.

ET CAMEL ÉCOSSAIS

garni de crumble de biscotti

CANNOLI NAPOLEONE 10.

coquilles de cannoli croustillantes, crème fouettée à la ricotta, soupe de baies mélangées, pistaches grillées, huile d'olive St. Elias



PORCO

REPAS SUR PLACE. COMMANDES POUR
EMPORTER. LIVRAISON. TRAITEUR.

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.5
DOUBLE ESPRESSO	4.
AMERICANO	2.5
MACCHIATO	2.75
CAPPUCCINO	3.5
LATTE	3.5
ESPRESSO CORRETTO ESPRESSO AVEC UN SOUPÇON DE LIQUEUR	5.
THÉ	2.
CHOCOLAT CHAUD + 2 POUR CRÈME FOUETTÉE	4.

BOISSONS FRAÎCHES

EAU SOURCE 500 ml	2.
ACQUA PANNA EAU SOURCE 750 ml	6.
SAN PELLEGRINO 250 ml/750 ml	3.5 / 6.
BOÎTE DE JUS BIO POMME, ORANGE	2.
SUCCHI ITALIEN POIRE, ABRICOT	2.5
THÉ GLACÉ ITALIEN CITRON, PÊCHE	3
SODA ITALIEN BRIO, SAN PELLEGRINO ORANGE, CLÉMENTINE, ORANGE SANGUINE, CITRON	2.5
AMER CRODINO, STRAPPI	2.5
BOISSONS GAZEUSES	2.

COCKTAILS

verre / pichet

BELLINI À LA POIRE VODKA, SIROP SIMPLE JUS DE CITRON, NECTAR DE POIRE, PROSECCO	10. / 35.
CIDRE DE POMME VODKA, POMME CIDRE JUS DE CITRON VERT	10. / 35.
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA	10.
SAPHIR AU BASILIC GIN, SIROP BASILIC, JUS DE CITRON, LIMONATA	12.
MONTENEGRO GIN, MONTENEGRO, APEROL JUS DE CITRON VERT	14.

BIÈRE

EN FÛT DEMI PINTÉ / PINTÉ	6. / 8.5.
MORETTI, BELGIAN MOON, CREEMORE	
EN BOUTEILLE	6. / 7.
DOMESTIQUE / IMPORTÉE	

VIN ROUGE

verre / bouteille

RUFFINO Chianti Il Toscana, IT	10. / 35.
MARA Gerardo Cesari Valpolicella Il Veneto, IT	12. / 40.
IL FALCONE Castel del Monte Nero, Montepulciano Il Puglia, IT	50.

VIN BLANC

verre / bouteille

CAMPAGNOLA Chardonnay Il Veneto, IT	8. / 32.
FUMAIO Banfi Sauvignon Blanc Il Toscana, IT	10. / 35.
BOLLA RETRO Pinot Grigio Il Veneto, IT	10. / 38.

GRAPPA

DI BASSANO POLI	5.
GRAPPA POLI MERLOT	9.
JACOPO POLI GRAPPA TOCOLATO	20.
POLI PORTO GRAPPA	22.5

BRANDY

TORRES 10 IMPERIAL	5.
TORRES 15 IMPERIAL	6.
ROMANIA	7.5
METAXA 7* GOLD LABEL	5.
ITALIANO DI POLI BRANDY	5.