

Bar *Edicola*

CAFÉ - BAR À VIN - SNACKBAR



MENU

11h30 - 22h00

PIATTI

PANE E OLIO	8
<i>PAIN GRILLÉ, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DE MONOCULTURE</i>	
OLIVE	9
<i>OLIVES CERIGNOLA ET KALAMON MARINÉES MAISON</i>	
ZUCCHINE	10
<i>COURGETTES, MENTHE ET BASILIC</i>	
CARCIOFI	10
<i>ARTICHAUTS DES POUILLES GRILLÉS ET MARINÉS</i>	
BRUSCHETTA	18
<i>TOMATES DE LA MASSERIA DAUNA 2 FAÇONS, ANCHOIS MER CANTABRICO</i>	
TOAST MILANESE	19
<i>“GRILL CHEESE” AVEC PROSCIUTTO COTTO, EMMENTAL, GIARDINIERA</i>	
SALUMI	24
<i>ASSIETTE DE FINES TRANCHES DE CULATELLO, COPPA ET SOPRESSATA SALUMIFICIO ROSA</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA	18
<i>CULATELLO +10 ANCHOIS MER CANTABRICO +10 TOMATES MASSERIA DAUNA +6</i>	
PECORINO SARDO MATURO	14
<i>FROMAGE DE BREBIS DE SARDAIGNE VIELLI, MIEL DE MIELI THUN</i>	
CARCIOFI FRITTI*	18
<i>ARTICHAUTS FRITS, MAYO AU PORCINI</i>	
INSALATA AMARA	24
<i>RADICCHIO, ENDIVE, POIRE, AMANDES, PECORINO SARDO</i>	
PATATINE*	10
<i>FRITES, SALSA ROSA AL N'DUJA</i>	
MAFALDINE CON RAGÙ	36
<i>PÂTES FRAÎCHES, RAGOÛT DE VEAU ET SAUCISSE DE PORC, VIN BLANC, FROMAGE GRANA PADANO</i>	
SPAGHETTINI CON POMODORO	28
<i>PÂTES DE LA FERME MANCINI, TOMATES MASSERIA DAUNA, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DE MONOCULTURE</i>	
SALSICCIA	20
<i>SAUCISSE DE PORC, FRIARIELLI NAPOLITAINS</i>	
SOTTOFILETTO SALSA VERDE	34
<i>TRANCHES DE CONTRE-FILET DE BOEUF (SERVI TIÈDE), SEL DE PORCINI, SALSA VERDE, CROÛTONS</i>	
RISO VENERE E TONNO	34
<i>FILET DE THON SAISI, SALADE DE RIZ VENERE, ROQUETTE, PISTACHES</i>	

MIDI 11h30-14h30

<i>SERVIS AVEC FRITES REMPLACER PAR SALADE +4</i>	
PANINO ROSBIF*	30
<i>RÔTI DE BOEUF DE LA BOUCHERIE PROVISIONS, ROQUETTE, GRANA PADANO, DIJON</i>	
PANINO MORTADELLA DI BOLOGNA	22
<i>ROSETTA DI MORTADELLA DI BOLOGNA, PESTO À LA PISTACHE</i>	

* NOUS UTILISONS DE L'HUILE D'ARACHIDE POUR LA FRITURE*

MENU

11h30 - 22h00

PIATTI

PANE E OLIO	8
<i>BREAD AND MONO ORIGIN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	
OLIVE	9
<i>MARINATED CERIGNOLA AND KALAMON OLIVES</i>	
ZUCCHINE	10
<i>ZUCCHINI, MINT AND BASIL</i>	
CARCIOFI	10
<i>GRILLED AND MARINATED ARTICHOKEs FROM PUGLIA</i>	
BRUSCHETTA	18
<i>TOMATOES FROM MASSERIA DAUNA, CANTABRIAN ANCHOVIES</i>	
TOAST MILANESE	19
<i>GRILLED CHEESE WITH PROSCIUTTO COTTO, EMMENTAL, GIARDINIERA</i>	
SALUMI	24
<i>THIN SLICES OF CULATELLO, COPPA AND SOPRESSATA SALUMIFICIO ROSA</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA	18
<i>CULATELLO +10 CANTABRIAN ANCHOVIES +10 MASSERIA DAUNA TOMATOES +6</i>	
PECORINO SARDO MATURO	14
<i>AGED SARDINIAN SHEEP CHEESE WITH HONEY FROM MIELITHUN</i>	
CARCIOFI FRITTI*	18
<i>FRIED ARTICHOKEs, PORCINI MAYO</i>	
INSALATA AMARA	24
<i>RADICCHIO, ENDIVE, PEAR, ALMONDS, PECORINO SARDO</i>	
PATATINE*	10
<i>FRIES, SALSA ROSA AL N'DUJA</i>	
MAFALDINE CON RAGÙ	36
<i>FRESH PASTA, VEAL AND PORK SAUSAGE RAGÙ, WHITE WINE, GRANA PADANO CHEESE.</i>	
SPAGHETTINI CON POMODORO	28
<i>MANCINI FARM PASTA, MASSERIA DAUNA TOMATOES, BASIL, MONOCULTIVAR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	
SALSICCIA	20
<i>PORK SAUSAGE, NEAPOLITAN FRIARIELLI</i>	
SOTTOFILETTO SALSA VERDE	34
<i>SLICED BEEF STRIPLOIN (SERVED WARM), PORCINI SALT, SALSA VERDE, CROUTONS</i>	
RISO VENERE E TONNO	34
<i>SEARED TUNA FILLET, VENERE BLACK RICE SALAD, ARUGULA, PISTACHIOS</i>	

LUNCH 11h30-14h30

<i>SERVED WITH FRIES REPLACE WITH SALADE +4</i>	
PANINO ROSBIF*	30
<i>BOUCHERIE PROVISIONS ROAST BEEF, ARUGULA, GRANA PADANO, DIJON</i>	
PANINO MORTADELLA DI BOLOGNA	22
<i>MORTADELLA DI BOLOGNA ROSETTA, PISTACHIO PESTO</i>	

* WE USE PEANUT OIL FOR FRYING *

BAR EDICOLA signifie "kiosque à journaux" en italien. Autrefois l'un des plus grands kiosques à journaux de Montréal, cette edicola réinventée dans cet édifice historique est aujourd'hui un sympathique lieu de rencontre. Lieu prédestiné pour prendre un café debout, ou s'asseoir entre amis autour d'une bouteille de vin.