

Storia

Histoire • History

C'était à la fin des années 80 que Fabio (propriétaire et chef) et son associé Aldo (Maitre D et propriétaire), tous deux de la région du Latium en Italie, fondé le restaurant Il Boccalini dans la ville de Montréal. Riches de leur apprentissage à la cuisine italienne, ils ont immédiatement commencé à offrir des repas qui sont fidèles à ces traditions. Avec ces normes élevées, le restaurant est toujours dans le quartier Saint-Laurent, accueillant une clientèle fidèle et de nouveaux habitués quotidiens.

Inspiré par la Commedia dell'ARTE théâtre, le décor du restaurant à plusieurs Arlequins peints à la main, toujours suspendu sur les murs aux couleurs chaudes. La lumière tamisée et nappes blanches créent une ambiance confortable. Il y a aussi deux salles de conférence sur place et une terrasse. Enfin, il propose une restauration Boccalini et commandes à emporter, aussi peut même accueillir des groupes jusqu'à 150 personnes.



It was at the end of the '80s that Fabio (Chef and owner) and his partner Aldo (Maître D and owner), both from the Lazio region of Italy, founded Il Boccalini Restaurant in the city of Montreal. Richly educated at Italian cuisine schools, they immediately started offering meals that are true to those traditions. With these high standards, the restaurant is still standing tall in the Saint-Laurent neighborhood, welcoming a loyal clientele and new regulars daily.

Inspired by Commedia dell'arte theatre, the restaurant's décor features several hand-painted Harlequins, suspended forever on the warm-colored walls. The subdued lighting and white tablecloths create a comfortable ambience. There are also two conference rooms on site and a terrace. Finally, it Boccalini offers catering and take-out orders and can even accommodate groups of up to 150 people.



Antipasti

Les Hors D'oeuvres • Appetizers



Cozze Mediterraneo (1 lbs)

12.95

*moules fraîches, avec sauce tomate et vin blanc /
fresh mussels with tomato sauce and white wine*



Calamari Fritti (1/2 lbs)

13.95

calmars Frits / fried squid



Melanzane Parmigiana

8.95

aubergine Parmigiana / eggplant Parmigiana



Antipasti Vecchi Tempi

14.95

*viandes froides, legumes marines et fromages assorti /
assorted coldcuts, domestic and imported cheeses with marined vegetables*



Salsiccia, Peperoni e Funghi

9.95

*saucisse, poivrons et champignons /
sausage, peppers and mushrooms*



Polpo alla Griglia

14.95

*pieuvre grille avec poivrons et oignon rouges /
grilled octopus with sauteed bell peppers and red onions*

Bocconcini e Pomodori

10.95

*fromage boccancini et tomate /
boccancini cheese and fresh tomato*

Salmone Affumicato

11.95

saumon fume / smoked salmon

Arancini (3 mrcx)

8.95

*boulettes de riz arborio avec viande et mozzarella /
arborio rice balls stuffed with meat and mozzarella*

Polpette della Nonna (7 mrcx)

8.95

*boulettes de viande dans une sauce tomate /
meatballs in a tomato sauce*

Zuppa / Insalata

Soupes et salades • Soups and salads

Zuppa del Giorno

*soupe du jour /
soup of the day*

4.95

Pasta é Fagioli

*soupe au feves /
bean soup*

5.95

Minestrone All'Italia

*potages aux legumes /
vegetable soup*

5.95

Insalata Panzanella Toscana

*tomate, olives, cocombre, poivrons et croutons /
tomato, cucumber, onions, olives and croutons*

6.95

Insalata Cesar

*salade cesar /
cesar salad*

7.95

Insalata di Rugola i Prosciutto e Parmaggiano

*salade roquette, fromage parmesan et prosciutto /
arugula salad with parmesan cheese and prosciutto*

9.95

Insalata d'Andivia

*salade endives /
endive salad*

8.95



Le Paste

Les Pâtes • Pasta



Spaghetti Bolognese

13.95

sauce a la viande / with meat sauce



Spaghetti al Pomodoro

13.95

spaghetti à la sauce tomate / spaghetti with tomato sauce



Spaghetti Con Polpette

17.95

spaghetti, boulettes de viande / spaghetti, meat balls



Manicotti Fiorentina

16.95

*pâtes maison farcies aux épinards et fromage ricotta /
spinach and ricotta cheese stuffed homemade pasta*



Cannelloni Alla Romana

16.95

Canelloni maison / Home made canelloni



Lasagna Pasticciata

17.95

Sauce à la viande, béchamel / Behamel meat sauce



Gnocchi al Filo

17.95

*gnocchi de patates fromage et sauce tomates /
gnocchi with mozzarella and tomato sauce*



Linguini Alle Vongole Fresche

21.95

sauce ax tomates et palourdes fraîches / tomato sauce and fresh clams



Fettuccini Alla Gigi

18.95

*Crème, pancetta, champignons, échàlotes, sauces tomate, vin blanc /
Cream, pancetta, mushrooms, shallots, tomato sauce, white wine*



Tortellini Cardinale

18.95

pates farci de viande et sauce rose / pasta stuffed with meat with a rose sauce



Linguini Pesto Con Pollo

22.95

*linguini avec pesto, poulet, poivrons rotis, tomate seches et creme /
linguini with pesto, chicken, sun dried tomatos and cream*



Linguini Amalfitana

32.95

aux fruits de mer / with seafood

Le Paste

Les Pâtes • Pasta

Fettuccini Salmonessa

23.95

*fettuccini avec saumon sautee et saumon fume, oignons et sauce rose /
fettuccini with fresh and smoked salmon, onions and rose sauce*

Pappardelle Alla Puttanesca

21.95

*Sauce aux tomates, ail, olives, vin blanc, tomates séchées /
Tomato sauce, garlic, olives, white wine, dried tomatoes*

Cavatelli Baresi

22.95

*cavatelli avec saucisses, pesto et rapini d'ail, sauce tomate /
cavatelli with sausages, pesto, garlic, rapini and tomato sauce*

Spaghetti Opera

29.95

*Crevettes geantes, champignons pleurottes, tomates sechee et d'ail /
Jumbo shrimps with oyster mushrooms fresh garlic,
sun dried tomatoes and tomato sauce*

**Pâtes sans gluten disponible / Gluten free pasta available*

Vitello

Veau • Veal

22.95

Bocconcini Alla Romana

*Veau farci, crème, vin blanc, sauce aux tomates et prosciutto /
Stuffed veal, cream, white wine, tomato sauce and prosciutto*

21.95

Vitello Parmaggiana

*veau pane, sauce tomate, et fromage mozzarella gratine /
breaded veal cutlet with tomato sauce and baked mozzarella cheese*

24.94

Il Piccolo Mondo

*Veau, vin Marsala, champignons, zucchinis frits et patates parisiennes /
Veal, Marsala wine, mushrooms, fried zucchinis and Parisian potatoes*

22.95

Piccata Al Limone

sauce citronaise / lemon sauce

22.95

La Pizzaiola

suace tomate, d'ail et fines herbes / tomato sauce with garlic and fresh herbs



Le Delizie Gastronomiche

Les Délices de la gastronomie • Gastronomical delights

Toutes les assiettes servi avec choix de pates ou legumes du jour, sauf pour le risotto



Gamberi Marinara 30.95

*crevettes, ail, vin blanc et sauce aux tomates /
shrimp with garlic, white wine and tomato sauce*

Filet Mignon AAA 8 oz. 31.95

*filet mignon poile avec un reduction du porto /
pan seared filet mignon accompanied by a porto reduction sauce*

Costelette di Agnello Alla Griglia 35.95

côtelettes d'agneau / lamb chops

Costata di Vitello Alla Griglia 35.95

cote du Veau nouri au lait 14 oz. / 14 oz. milk fed Veal Chop

Bistecca di Manzo Alla Griglia 28.95

steak de Surlonge AAA 12 oz. / AAA Sirloin Steak 12 oz

Pollo Alla Griglia 21.95

poulet grille / grilled chicken

Filetto di Dore Meunier 21.95

filet doré / fillet dore

Filetto di Salmone Alla Griglia 20.95

filet du saumon grille / grilled salmon fillet

Risotto Funghi Porcini 27.95

*riz Italien avec champignons sautee et pesto de porcini /
Italian rice with sauteed mushrooms and porcini pesto*

*** s'il vous plaît permettre 25 minutes pour la préparation ***

*** please allow 25 minutes for preparation ***

Risotto Frutti di Maré 29.95

*riz Italien avec crevettes, petoncles, calamar, palourdes et moules /
italian rice with sauteed shrimp, scallops, calamari, clams and mussels*

*** s'il vous plaît permettre 25 minutes pour la préparation ***

*** please allow 25 minutes for preparation ***

Pizzae

Les Pizzas • Pizzas

Focaccia	7.95
<i>pizza avec l'huile d'olives et origan / pizza with olive oil and oregano</i>	
Margherita	12.95
<i>sauce tomates, mozzarella de buffalo et basilic frais / tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil</i>	
Capriccio	15.95
<i>sauce aux tomates, pepperoni, piments verts, champignons, fromage / Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms, cheese</i>	
Boccalini	21.95
<i>filet mignon, piments fort, poivrons grille et champignons / filet mignon, hot peppers, grilled peppers and mushrooms</i>	
La Romana	19.95
<i>sauce aux tomates, saucisses italiennes, champignons, olives et fromage / tomato sauce, Italian sausage, mushrooms, olives and cheese</i>	
Verdura	18.95
<i>legumes grille, pesto et fromage de chevre / grilled vegetables, pesto and goat cheese</i>	
Salsiccia	21.95
<i>saucisse, rapini, olives et provolone fume / sausage, rapini, olives and smoked provolone</i>	
Salmonessa	19.95
<i>Sauce aux tomates, fromage, saumon fumé, oignons, câpres / Tomato sauce, cheese, onions, capers, smoked salmon</i>	
Pizza Prosciutto Ruchetta	20.95
<i>Prosciutto et roquette / Prosciutto and baby arugula</i>	
Calzone Salsiccia	15.95
<i>saucisse, rapini, olive et l'huile / sausage, rapini olive oil and garlic</i>	
Calzone Fiorentina	16.95
<i>poulet, epinards, tomates seche et mozzarella / chicken, spinach, sun dried tomatoes and mozzarella</i>	
Nutella	9.95
<i>pizza avec nuttela et sucre glace / pizza with nuttela and icing sugar</i>	



Les à côté



Pates.....	4.95	Sauce au Poivre.....	5.95
Legumes.....	3.95	Sauce à la.....	5.95
Patate.....	3.95	réduction	
Champignons	4.95	de Porto	
sautee		3 Crevettes.....	12.95
Rapini.....	4.95	Marinara	
Assiette du.....		Fromage assorti	11.95
Epinars sauté.....	3.95		

Sauce pour emportez	quart de litre	demi litre	litre
Sauce rose.....	6.95	10.95	15.95
Sauce Bolognaise	6.95	10.95	15.95
Sauce Pomodoro	5.95	9.95	14.95

Moules à volonté tous les mardi et mercredi... 24.95 (a partir de 17h00)
Mussels, All you can eat every Tuesday and Wednesday (as of 5PM)

**Additionnel \$ 5.00 partage charge sur tous les éléments dans le menu /*
Additional \$ 5.00 sharing charge on all the items in the menu