



## Menu

# Restaurant La Piccola

2050 Rue Fleury E, Montréal, QC H2B 1J3, Canada | (514) 858-7175

## Most Ordered

### Linguini Primavera

CA\$18.00

Des linguines accompagnées de légumes du jardin dans une sauce rosée. / Linguine with garden vegetables in a rosé sauce.

### Paglia e Fieno

CA\$20.00

Des linguines accompagnées de crème, prosciutto, échalotes, champignons et vin blanc. / Linguine with cream, prosciutto, shallots, mushrooms and white wine.

### Linguini Al Vongole

CA\$18.00

Des linguines dans notre sauce tomate maison accompagnées d'ail, de palourdes et de vin blanc. / Linguine in our homemade tomato sauce with garlic, clams and white wine.

### Linguini Della Casa

CA\$18.00

Des linguines sautées à l'huile et à l'ail avec des échalotes, le tout nappé de notre sauce à la viande maison. / Linguine sautéed in oil and garlic with shallots, topped with our homemade meat sauce.

### Pennini Amatriciana

CA\$17.00

Des penne accompagnées de notre sauce tomate maison, d'oignons rouges, de pancetta et de vin blanc. / Penne served with our homemade tomato sauce, red onions, pancetta and white wine.

### #3 Pizza caruso / #3 Caruso Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec saucisses italiennes, olives noires et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with italian sausage, black olives and mozzarella cheese.

### #18 Pizza pecorino / #18 Pecorino Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate, fromage de chèvre, olives noires et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our tomato sauce, goat cheese, black olives and mozzarella cheese.

# Menu Restaurant La Piccola

---

## Insalata cesare petite / Small Insalata Cesare

CA\$8.00

Laitue, croûtons, parmesan et notre vinaigrette César maison. / Lettuce, croutons, Parmesan and our homemade Caesar dressing.

---

## Bruschetta

CA\$7.00

Des croûtons de baguette accompagnés de tomates et d'échalotes. / Baguette croutons with tomatoes and shallots.

---

## Antipasti

### Bruschetta

CA\$7.00

Des croûtons de baguette accompagnés de tomates et d'échalotes. / Baguette croutons with tomatoes and shallots.

---

### Polpette

CA\$12.00

Nos polpettes sont des boulettes de veau accompagnées de notre sauce tomate, de parmesan reggiano et d'un croûton aillé. / Our polpettes are veal meatballs accompanied by our tomato sauce, parmesan reggiano and a garlic crouton.

---

### Bocconcini et pomodore / Bocconcini and Pomodore

CA\$10.00

Des cartiers de tomate accompagnés de fromage bocconcini et de basilic. / Tomato cartiers with bocconcini cheese and basil.

---

### Salcicio Italiana

CA\$13.00

Une saucisse italienne poêlée avec poivrons verts, champignons et oignons rouges. / A pan-fried italian sausage with green peppers, mushrooms and red onions.

---

### Brie Marinara

CA\$13.00

Une pointe de fromage brie enrobée de chapelure et cuite au four accompagnée de notre sauce tomate maison, échalotes, ail et câpres. / A slice of brie cheese coated in breadcrumbs and baked with our homemade tomato sauce, shallots, garlic and capers.

---

### Salmone Affumicato

CA\$18.00

Des tranches de saumon fumé accompagnées d'oignons rouges, de câpres, d'un quartier de citron et d'un filet d'huile d'olive. / Slices of smoked Salmon with red onions, capers, a squeeze of lemon and a drizzle of olive oil.

---

# Menu Restaurant La Piccola

---

## Antipasto Misto

CA\$18.00

Une assiette incluant la plupart de nos entrées. Des tranches de fromage brie, saumon fumé, artichauts accompagnés de notre vinaigrette italienne, tomates accompagnées de bocconcini et de basilic, champignons marinés et tranches de prosciutto et melon. / A plate that includes most of our starters. Slices of brie cheese, smoked Salmon, artichokes with our Italian vinaigrette, tomatoes with bocconcini and basil, marinated mushrooms and slices of prosciutto and melon.

---

## Zuppa Del Giorno

CA\$6.00

La soupe du jour fraîchement préparée par nos chefs. / The soup of the day, freshly prepared by our chefs.

---

## Zuppa Di Tortellini in Brodo

CA\$7.00

Une soupe de tortellinis farcies au veau préparées dans un bouillon fait maison. / A soup of veal-stuffed tortellini prepared in a homemade broth.

---

## Insalata

### Insalata italiana petite / Small Italian Insalata

CA\$8.00

Un mélange printanier de laitue, de carottes et d'un quartier de tomate, accompagné de notre vinaigrette italienne maison. / A springtime mix of lettuce, carrots and a wedge of tomato, accompanied by our homemade italian dressing.

---

### Insalata italiana grande / Large Italian Insalata

CA\$13.00

Un mélange printanier de laitue, de carottes et d'un quartier de tomate, accompagné de notre vinaigrette italienne maison. / A springtime mix of lettuce, carrots and a wedge of tomato, accompanied by our homemade italian dressing.

---

### Insalata piccola grande / Large Piccola Insalata

CA\$17.00

Un mélange printanier de laitue, de carottes, de tomates, de prosciutto, de fromage brie et de champignons marinés et accompagné de notre vinaigrette italienne maison. / A springtime blend of lettuce, carrots, tomatoes, prosciutto, brie cheese and marinated mushrooms, served with our homemade italian dressing.

---

### Insalata cesare petite / Small Insalata Cesare

CA\$8.00

Laitue, croûtons, parmesan et notre vinaigrette César maison. / Lettuce, croutons, Parmesan and our homemade Caesar dressing.

---

### Insalata cesare grande / Large Insalata Cesare

CA\$13.00

Laitue, croûtons, parmesan et notre vinaigrette César maison. / Lettuce, croutons, Parmesan cheese and our homemade Caesar dressing.

---

# Menu Restaurant La Piccola

## Pizza

### #3 Pizza caruso / #3 Caruso Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec saucisses italiennes, olives noires et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with italian sausage, black olives and mozzarella cheese.

### #18 Pizza pecorino / #18 Pecorino Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate, fromage de chèvre, olives noires et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our tomato sauce, goat cheese, black olives and mozzarella cheese.

### #4 Pizza végétariana / #4 Vegetariana Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison, légumes du jardin, olives noires et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with homemade tomato sauce, garden vegetables, black olives and mozzarella cheese.

### #5 Pizza frutti di mare / #5 Frutti Di Mare Pizza

CA\$18.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison, crevettes, ail et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with homemade tomato sauce, shrimp, garlic and mozzarella cheese.

### #6 Pizza cipollata / #6 Cipollata Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison, oignons rouges, olives noires et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with homemade tomato sauce, red onions, black olives and mozzarella cheese.

### #7 Pizza americana / #7 Americana Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison, pepperoni, champignons, poivrons vert, olives noires et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with homemade tomato sauce, pepperoni, mushrooms, green peppers, black olives and mozzarella cheese.

### #8 Pizza carciofino / #8 Carciofino Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate, artichauts, olives noires et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with tomato sauce, artichokes, black olives and mozzarella cheese.

### #9 Pizza tre fremagi / #9 Tre Fremagi Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison, fromage jarslsberg, mozzarella et parmesan. / Thin crust pizza with homemade tomato sauce, jarslsberg cheese, mozzarella and parmesan cheese.

# Menu Restaurant La Piccola

---

## #10 Pizza primavera / #10 Primavera Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate, aubergines, olives noires et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with tomato sauce, eggplant, black olives and mozzarella cheese.

---

## #11 Pizza quattro stagione / #11 Quattro Stagione Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison, cappicollo, olives noires et fromage mozzarella. / Thin crust pizza with homemade tomato sauce, cappicollo, black olives and mozzarella cheese.

---

## #12 Pizza piccola / #12 Piccola Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate maison, bacon et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our homemade tomato sauce, bacon and mozzarella cheese.

---

## #13 Pizza Monalisa / #13 Monalisa Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate maison, prosciutto, olives noires et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our homemade tomato sauce, prosciutto, black olives and mozzarella cheese.

---

## #14 Pizza marinara / #14 Marinara Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate maison, ail, palourdes et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our homemade tomato sauce, garlic, clams and mozzarella cheese.

---

## #15 Parisienne / #15 Parisian

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate maison, jambon et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our homemade tomato sauce, Ham and mozzarella cheese.

---

## #16 Pizza la québécoise / #16 Quebecer Pizza

CA\$19.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate maison, saumon fumé, oignons rouges, câpres et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our homemade tomato sauce, smoked Salmon, red onions, capers and mozzarella cheese.

---

## #17 Pizza sorento / #17 Sorento Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate maison, tomates séchées, olives noires et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our homemade tomato sauce, sun-dried tomatoes, black olives and mozzarella cheese.

---

## #19 Pizza spécial Alex / #19 Alex's Special Pizza

CA\$16.00

Une pizza croûte mince avec notre sauce tomate, capicole, oignons, piments forts, fromage jarlsberg et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with our tomato sauce, capicola, onions, hot chillies, jarlsberg cheese and mozzarella cheese.

---

# Menu Restaurant La Piccola

---

## #20 Pizza della casa / #20 Della Casa Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate, émincé de veau mariné, champignons sautés, échalotes, coriandre, ail et fromage mozzarella. / A thin crust pizza with tomato sauce, marinated veal strips, sautéed mushrooms, shallots, cilantro, garlic and mozzarella cheese.

---

## #1 Pizza napolitana / #1 Napolitana Pizza

CA\$15.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison et fromage mozzarella. / Thin-crust pizza with homemade tomato sauce and mozzarella cheese.

---

## #2 Pizza siciliana / #2 Siciliana Pizza

CA\$17.00

Une pizza croûte mince avec sauce tomate maison, anchois, olives noires et fromage mozzarella. / A thin-crust pizza with homemade tomato sauce, anchovies, black olives and mozzarella cheese.

---

## Pâtes / Pasta

### Linguini Al Vongole

CA\$18.00

Des linguines dans notre sauce tomate maison accompagnées d'ail, de palourdes et de vin blanc. / Linguine in our homemade tomato sauce with garlic, clams and white wine.

---

### Linguini Primavera

CA\$18.00

Des linguines accompagnées de légumes du jardin dans une sauce rosée. / Linguine with garden vegetables in a rosé sauce.

---

### Linguini Della Casa

CA\$18.00

Des linguines sautées à l'huile et à l'ail avec des échalotes, le tout nappé de notre sauce à la viande maison. / Linguine sautéed in oil and garlic with shallots, topped with our homemade meat sauce.

---

### Paglia e Fieno

CA\$20.00

Des linguines accompagnées de crème, prosciutto, échalotes, champignons et vin blanc. / Linguine with cream, prosciutto, shallots, mushrooms and white wine.

---

### Pennini Romanoff

CA\$18.00

Des penne accompagnées d'une sauce rosée, d'échalotes et de vodka. / Penne served with a rosé sauce, shallots and vodka.

---

# Menu Restaurant La Piccola

---

## Pennini al Pistacchio

CA\$18.00

Des penne accompagnées de pistaches, d'ail, d'échalotes et d'huile d'olive. / Penne with pistachios, garlic, shallots and olive oil.

---

## Tortellini tre Fremagi

CA\$19.00

Des tortellinis farcies au veau dans une sauce rosée accompagnées de fromage mozzarella, parmesan et Jarlsberg. / Tortellini stuffed with veal in a rosé sauce, served with mozzarella, parmesan and Jarlsberg cheeses.

---

## Fettucine Alfredo

CA\$18.00

Des fettucines dans une sauce à la crème, beurre et parmesan. / Fettuccine in a cream, butter and Parmesan sauce.

---

## Linguini Polpette

CA\$17.00

Des linguines dans notre sauce tomate maison accompagnées de boulettes de veau, basilic et de parmesan reggiano. / Linguine in our homemade tomato sauce with veal meatballs, basil and Parmesan Reggiano.

---

## Fettucine Gigi

CA\$18.00

Des fettucines dans une sauce rosée, accompagnées de jambon et de champignons. / Fettuccine in a rosé sauce, served with Ham and mushrooms.

---

## Lasagne / Lasagna

CA\$19.00

Notre lasagne maison. / Our homemade lasagna.

---

## Tortellini napolitaine gratinée / Tortellini Neapolitan au Gratin

CA\$20.00

Des tortellinis farcies au veau dans notre sauce tomate maison avec fromage mozzarella gratiné au four. / Tortellini stuffed with veal in our homemade tomato sauce with oven-baked mozzarella cheese.

---

## Pennini Amatriciana

CA\$17.00

Des penne accompagnées de notre sauce tomate maison, d'oignons rouges, de pancetta et de vin blanc. / Penne served with our homemade tomato sauce, red onions, pancetta and white wine.

---

## Pennini Arrabiata

CA\$17.00

Des penne dans notre sauce tomate maison accompagnées d'ail et de piments forts. / Penne in our homemade tomato sauce with garlic and hot chillies.

---

# Menu Restaurant La Piccola

## Scaloppini

### Scaloppini Marsalla

CA\$26.00

Une escalope de veau avec champignons dans une sauce marsalla et demi glace. / Veal escalope with mushrooms in a marsalla sauce and demi glace.

### Scaloppini Saltimboca Alla Romana

CA\$26.00

Une escalope de veau avec prosciutto déglacé au vin blanc dans une sauce à base de demi glace. / Veal escalope with prosciutto deglazed with white wine in a half-ice sauce.

### Scaloppini dijonnaise / Scaloppini Dijonese

CA\$26.00

Une escalope de veau dans une sauce avec moutarde de Dijon, vin blanc, demi glace et crème. / Veal escalope in a sauce with Dijon mustard, white wine, half ice and cream.

### Scaloppini Dolce Latte

CA\$26.00

Une escalope de veau avec fromage bleu et ail dans une sauce à la crème et au vin blanc. / Veal cutlet with blue cheese and garlic in a white wine cream sauce.

### Scaloppini Piccola

CA\$26.00

Une escalope de veau avec tomates fraîches et fromage cambozola dans une sauce à base de demi glace. / Veal escalope with fresh tomatoes and cambozola cheese in a half-ice sauce.

### Scaloppini Tiberti

CA\$26.00

Une escalope de veau avec oignons, câpres, olives noires, poivrons rouges et champignons dans notre sauce tomate maison, demi glace et vin blanc. / Veal cutlet with onions, capers, black olives, red peppers and mushrooms in our homemade tomato sauce, half ice and white wine.

### Scaloppini Pepe Verde

CA\$26.00

Une escalope de veau dans une sauce contenant demi glace, vin blanc, moutarde de Dijon et poivre vert. / Veal escalope in a sauce containing demi glace, white wine, Dijon mustard and green pepper.

### Scaloppini Pizzaiola

CA\$26.00

Une escalope de veau avec ail, oregano et vin blanc dans notre sauce tomate maison. / Veal escalope with garlic, oregano and white wine in our homemade tomato sauce.

# Menu Restaurant La Piccola

---

## Scaloppini Lombarda

CA\$26.00

Une escalope de veau dans une sauce demi glace, vin blanc et jus de citron. / Veal escalope in a half ice sauce, white wine and lemon juice.

---

## Scaloppini Picata Lemone

CA\$26.00

Une escalope de veau dans une sauce montée au beurre citronné et au vin blanc. / Veal escalope in a lemon butter and white wine sauce.

---

## Scaloppini Cordon Bleu

CA\$26.00

Une escalope de veau avec jambon forêt noir et fromage mozzarella dans une sauce à base de demi glace. / Veal escalope with black Forest Ham and mozzarella cheese in a demi-glace sauce.

---

## Scaloppini Carciofino

CA\$26.00

Une escalope de veau avec artichauts dans une sauce vin blanc et demi glace. / Veal escalope with artichokes in a white wine and demi glace sauce

---

## Scaloppini Alla Crema

CA\$26.00

Une escalope de veau avec champignons dans une sauce demi glace et crème. / Veal escalope with mushrooms in a half-ice and cream sauce.

---

## Scaloppini Portofino

CA\$26.00

Une escalope de veau avec champignons, dans une sauce Porto et demi glace. / Veal cutlet with mushrooms in a Porto and half ice sauce.

---