



Menu

Bellucci Italia

200 Sainte-Catherine O, Montréal, QC H2X 3Y2, Canada | (514) 788-4141

Most Ordered



PIZZA MARGHERITA

CA\$23.00

Basilic frais, fior di latte et fromage parmigiano. / Fresh basil, fior di latte, and parmigiano cheese.



SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

CA\$32.00

Guanciale, oeuf, Pecorino Romano et poivre noir. / Guanciale, egg, pecorino Romano, and black peppers.



PIZZA AMERICANA

CA\$27.00

Pepperoni mixte, fior di latte, fromage Parmigiano. / Mixed pepperoni, fior di latte, and parmigiano.



PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE

CA\$30.00

Bouf, veau et porc*, carottes, céleri et oignon dans une sauce tomate au vin rouge, Parmigiano Reggiano //Beef, veal & pork*, carrots, celery and onion in a red wine tomato sauce, Parmigiano Reggiano



LASAGNA BOLOGNESE

CA\$32.00

Sauce bolognaise* et fromage Parmigiano, garnie de béchamel et servie avec sauce tomate //Layered with Bolognese* sauce and parmigiano cheese, topped with bechamel served with tomato sauce



Deux Cannolis/Two Cannolis

CA\$13.00

Rempli à la crème de ricotta avec pépites de chocolat, zeste orange. Filled with Ricotta and chocolate chip, orange zest.



ARANCINI

CA\$18.00

Duo d'arancini de riz arborio - un alla carbonara et un au cacio e pepe, avec fondue de Parmigiano Reggiano et de Pecorino Romano // Duo arborio rice arancini - one alla carbonara and one alla cacio e pepe - with Parmigiano Reggiano and Pecorino Romano fondue

Menu Bellucci Italia



CALAMARI

Calmars et crevettes frits, mayo à l'ail rôti et au poivre, sauce arrabbiata. / Fried calamari and shrimps, roasted garlic pepper, mayo, and arrabbiata sauce.

CA\$26.00



FRITE FRAICHE / FRESH FRIES

Golden, crispy fries served with a side of creamy dipping sauce.

CA\$10.00

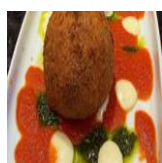


POLPETTE DE VIANDE // MEAT BALLS

Deux boulettes de viande* servies avec sauce tomate et fromage Parmigiano // Two meatballs* served with tomato sauce and parmigiano cheese

CA\$18.00

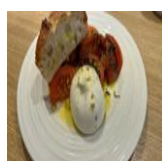
Apéritifs / Appetizers



ARANCINI

Duo d'arancini de riz arborio - un alla carbonara et un au cacio e pepe, avec fondue de Parmigiano Reggiano et de Pecorino Romano // Duo arborio rice arancini - one alla carbonara and one alla cacio e pepe - with Parmigiano Reggiano and Pecorino Romano fondue

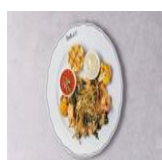
CA\$18.00



CAPRESE CON BURRATA

Burrata, tomates de saison, EVOO, glaçage balsamique et basilic // Burrata, seasonal tomatoes, EVOO, balsamic glaze & basil

CA\$26.00



CALAMARI

Calmars et crevettes frits, mayo à l'ail rôti et au poivre, sauce arrabbiata. / Fried calamari and shrimps, roasted garlic pepper, mayo, and arrabbiata sauce.

CA\$26.00



POLPO

Pieuvre grillée, oignons rouges, câpres, pesto, poivrons rouges, vinaigre de vin rouge et origan. / Grilled octopus, red onions, capers, pesto, red peppers, red wine vinegar, and oregano.

CA\$32.00

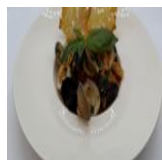


BRUSCHETTA CLASSIC

Crostinis grillés garnis de tomates, de fromage straciatella et de guanciale croustillant*. // Crostinis grillés garnis de tomates, de fromage straciatella et de guanciale croustillant*.

CA\$19.00

Menu Bellucci Italia



MARMITTA DI MARE

CA\$28.00

Moules, pétoncles, palourdes fraîches, calmars et crevettes, servis avec des croûtons à l'ail dans une sauce tomate marinara. // Mussels, scallops, fresh clams, calamari and shrimps, served with garlic croutons in a marinara tomato sauce.



4 oz TARTARE SAUMON

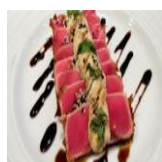
CA\$28.00

Tartare de saumon de qualité sushi, avec mangue fraîche, gingembre, miel, échalotes, avocat et EVOO. Servi légèrement épicé, accompagné de chips de taro. // Sushi-grade salmon tartare with fresh mango, ginger, honey, shallots, avocado and EVOO. Served lightly spiced with taro chips.

CARPACCIO DI BRESAOLA

CA\$22.00

Filet mignon séché, roquette, tomates cerises, Parmigiano Reggiano et EVOO au citron. // Dry-cured filet mignon, arugula, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, lemon EVOO.



CRUDO DI TONNO

CA\$28.00

Tataki de thon poché, aïoli citron-sriracha, réduction de soya, câpres, graines de sésame et zeste de citron. // Poached tuna tataki, lemon-sriracha aioli, soy reduction, capers, sesame and lemon zest.



POLPETTE DE VIANDE // MEAT BALLS

CA\$18.00

Deux boulettes de viande* servies avec sauce tomate et fromage Parmigiano // Two meatballs* served with tomato sauce and parmigiano cheese

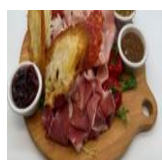
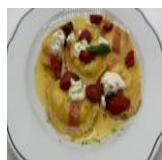


PLANCHE DE CHARCUTERIE // CHARCUTERIE BOARD

CA\$42.00

Sélection de charcuteries italiennes importées*, fromages raffinés, olives et focaccia fraîchement cuite. // Selection of imported Italian cold cuts*, fine cheeses, olives and fresh baked focaccia bread.

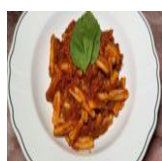
Pates / Pasta



RAVIOLO BURRATA BASILICO

CA\$34.00

Raviolis faits à la main farcis au fromage burrata et basilic. Tomates cerises, fromage straciatella, zeste de citron et sauge. Servi dans une sauce au Parmigiano Reggiano DOP et au beurre. // Handmade raviolo filled with burrata cheese and basil. Cherry tomatoes, straciatella cheese, lemon zest and sage. Served in a Parmigiano Reggiano DOP and butter sauce.



PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE

CA\$30.00

Bouf, veau et porc*, carottes, céleri et oignon dans une sauce tomate au vin rouge, Parmigiano Reggiano // Beef, veal & pork*, carrots, celery and onion in a red wine tomato sauce, Parmigiano Reggiano

Menu Bellucci Italia



SPAGHETTONI ALLE VONGOLE

CA\$34.00

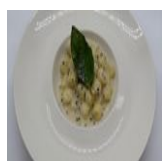
Palourdes fraîches, ail, persil, huile d'olive, flocons de piment et vin blanc. // Fresh Clams, garlic, parsley olive oil, chili flakes and white wine.



RIGATONI ZOZZONA

CA\$34.00

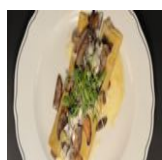
Guanciale*, saucisse italienne* Pecorino, Parmigiano Reggiano DOP et poivre noir concassé dans une sauce crémeuse carbocrema aux tomates. // Guanciale*, Italian sausage* Pecorino, Parmigiano Reggiano DOP and cracked black pepper in a creamy tomato carbocrema sauce.



GNOCCHI CACIO E PEPE

CA\$28.00

Gnocchis géants à la burrata faits à la main, garnis de pancetta et de cacao, servis avec Parmigiano Reggiano et sauce au beurre



CANNELLONI AL FUNGHI

CA\$38.00

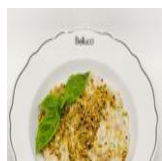
Champignons mélangés et ricotta garnis de truffes noires râpées et une sauce crémeuse au parmesan // Mixed mushrooms and ricotta cheese garnished with shaved black truffles and a creamy parmesan sauce.



SPAGHETTONI FRUTTI DI MARE

CA\$40.00

Moules, pétoncles, crevettes, calmars et palourdes, cuits dans une sauce tomate San Marzano DOP. // Mussels, scallops, shrimps, calamari and fresh clams, tossed in a San Marzano DOP tomato sauce infused with white wine and garlic.



CAVATELLI SALSICCIA

CA\$29.00

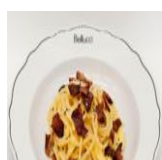
Cavatellis à la ricotta faits à la main, sauce tomates cerises, aubergines rôties, ricotta sicilienne, menthe et ail // Homemade ricotta cavatelli, cherry tomato sauce, roasted eggplants, sicilian ricotta, mint and garlic



CAVATELLI TEQUILA E BURRATA

CA\$34.00

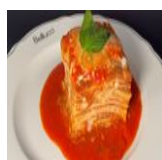
Cavatelli de ricotta faits à la main, dans une sauce tomate rosée San Marzano DOP flambée à la tequila et garnie de burrata fumée. // Handmade ricotta cavatelli, San Marzano DOP Rosé tomato sauce flaméed with tequila & topped with smoked burrata.



SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

CA\$32.00

Guanciale, oeuf, Pecorino Romano et poivre noir. / Guanciale, egg, pecorino Romano, and black peppers.



LASAGNA BOLOGNESE

CA\$32.00

Sauce bolognaise* et fromage Parmigiano, garnie de béchamel et servie avec sauce tomate // Layered with Bolognese* sauce and parmigiano cheese, topped with bechamel served with tomato sauce

Pizzas Rouge / Red Pizzas



PIZZA AMERICANA

CA\$27.00

Pepperoni mixte, fior di latte, fromage Parmigiano. / Mixed pepperoni, fior di latte, and parmigiano.

PIZZA PARMA

CA\$29.00

Prosciutto de Parme, fior di latte, fromage Parmigiano, ricotta fraîche, roquette et tomates cerises. // Prosciutto di Parma, fior di latte, parmigiano, fresh ricotta, rucola, and cherry tomatoes.



PIZZA 4 STAGIONI

CA\$29.00

Prosciutto, artichauts, champignons, fior di latte et fromage parmigiano. / Prosciutto, artichokes, mushrooms, fior di latte, and parmigiano cheese.



PIZZA BELLUCCI

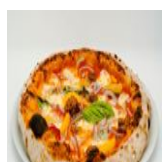
CA\$30.00

Bresaola (bouf salé), fromage Parmigiano, roquette, artichauts. // Bresaola (cured beef), fresh parmigiano cheese, rucola, and artichokes.

PIZZA DIAVOLA PICANTE

CA\$27.00

Sopressata, Nduja, poivrons grillés, fior di latte, huile d'olive épicée et fromage Parmigiano. // Sopressata, nduja, roasted peppers, fior di latte, spicy olive oil, and parmigiano.



PIZZA SALSICCIA ITALIANA

CA\$27.00

Saucisse italienne maison, fior di latte, oignons, poivrons rôtis, fromage Parmigiano. / Homemade Italian sausage, fior di latte, onions, roasted peppers, and parmigiano cheese.



PIZZA VERDE DI MARCO

CA\$26.00

Courgettes, poivrons rôtis, aubergines, oignons fior di latte et fromage Parmigiano. // Zucchini, roasted peppers, eggplants, onions, fior di latte, and parmigiano.

PIZZA BURRATINA

CA\$31.00

Burrata, roquette, fior di latte, tomates cerises, coulis de vinaigre balsamique. // Burrata, rucola, fior di latte, cherry tomatoes, and balsamic glaze.

Menu Bellucci Italia



PIZZA MARGHERITA

CA\$23.00

Basilic frais, fior di latte et fromage parmigiano. / Fresh basil, fior di latte, and parmigiano cheese.

Pizza Blanche / White Pizza

PIZZA MORTADELLA + PISTACCHIO

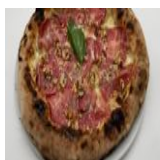
CA\$27.00

Mortadelle, pistache, fior di latte et crème de parmesan. // Mortadella, pistachio, fior di latte, and parmigiano cream.

PIZZA POIRE ET GORGONZOLA

CA\$27.00

Poires fraîches, noix, Gorgonzola, ricotta, fior di latte, miel, oignons, tomates cerises et crème de parmesan. // Fresh pears, nuts, Gorgonzola, ricotta, fior di latte, honey, onions, cherry tomatoes & Parmigiano cream.



PIZZA COPPA

CA\$28.00

Coppa*, fromage Brie, noix, miel et crème de Parmigiano Reggiano DOP. // Coppa*, Brie cheese, walnuts, honey and Parmigiano Reggiano DOP cream.

PIZZA 5 FORMAGGI

CA\$28.00

Gorgonzola, ricotta, crème de parmesan, fior di latte et brie. // Grogonzola, ricotta, parmigiano cream, fior di latte, and brie.



PIZZA SALMONE AFFUMICATO

CA\$29.00

Saumon fumé, fior di latte, câpres, oignons rouges, zeste de citron, ricotta et crème de parmesan. / Smoked salmon, fior di latte, capers, red onions, lemon zest, ricotta, and parmigiano cream.

Viandes et Poisson / Meats & Fish

ENTRECOTE // RIB-STEAK 20oz

CA\$72.00

Viellie a sec. Steaks certifiés Prime. Vieillis à la perfection. Badigeonnés de beurre clarifié et assaisonnés de fleur de sel. Servis avec frites fraîchement coupées et asperges grillées. Choix de sauce aux trois poivres ou chimichurri. // Dry aged. Certified Prime steaks. Aged to perfection. Finished with clarified butter and Fleur de Sel. Served with fresh cut french fries and, grilled asparagus. Choice of Three-peppercorn sauce or Chimichurri.



SCALOPPINE AL MARSALA

CA\$36.00

Escalope de veau, champignons et sauce marsala, servie avec pâtes au beurre // Veal cutlet, mushrooms and marsala sauce, served with butter pasta



SALMONE CON PISTACCHIO

CA\$36.00

Saumon de l'Atlantique, glacé au miso et à l'érable, en croûte de pistaches. Servi sur du couscous italien nappé d'une bisque de homard à la tomate. // Atlantic salmon glazed with miso and maple, with a pistachio crust. Served over Italian couscous with a tomato lobster bisque.



BRANZINO FRESCO AL FORNO

CA\$48.00

Bar entier de la Méditerranée rôti au four, garni de salsa verte et de citron. Servi avec une salade de sucrine croquante aux perles d'Aperol, oignons et vinaigrette miel-citron. // Oven-roasted whole Mediterranean sea bass topped with salsa verde and lemon. Served with a crisp sucrine salad with Aperol pearls, onions, and a honey-lemon dressing.



FILET MIGNON 7oz

CA\$52.00

7 oz de filet mignon Steaks certifiés Prime. Vieillis à la perfection. Badigeonnés de beurre clarifié et assaisonnés de fleur de sel. Servis avec frites fraîchement coupées et asperges grillées. Choix de sauce aux trois poivres ou chimichurri. // Certified Prime steaks. Aged to perfection. Finished with clarified butter and Fleur de Sel. Served with fresh cut french fries and, grilled asparagus. Choice of Three-peppercorn sauce or Chimichurri.

CONTRE-FILET // NY SIRLOIN 14oz

CA\$68.00

Steaks certifiés Prime. Vieillis à la perfection. Badigeonnés de beurre clarifié et assaisonnés de fleur de sel. Servis avec frites fraîchement coupées et asperges grillées. Choix de sauce aux trois poivres ou chimichurri. // Certified Prime steaks. Aged to perfection. Finished with clarified butter and Fleur de Sel. Served with fresh cut french fries and, grilled asparagus. Choice of Three-peppercorn sauce or Chimichurri.

3 CREVETTES

CA\$18.00

3 CREVETTES



SALADE ANGURIA E BARBABIETOLE

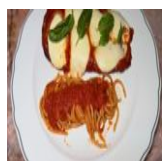
CA\$26.00

Melon d'eau frais, betteraves rouges et jaunes, purée d'abricot, menthe, fromage feta, pistaches, chips de prosciutto et EVOO au citron. // Fresh watermelon, red and yellow beets, apricot puree, mint, feta cheese, pistachio, prosciutto chips, lemon EVOO.

SALADE THON

CA\$34.00

Laitue sucrine fraîche, thon poêlé enrobé de sésame, oeuf, perles d'Aperol, avocat, oignons rouges marinés avec vinaigrette miel-citron. // Fresh sucrine lettuce, seared sesame tuna, egg, Aperol pearls, avocado, marinated red onions with a honey-lemon dressing.

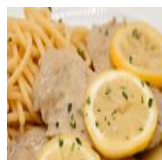


POULET PARMIGIANA

CA\$36.00

Escalope de poulet panée nappée de sauce tomate et Fior di latte, servie avec des pâtes au beurre. // Breaded chicken cutlet topped with tomato sauce and fior di latte cheese, served with butter pasta.

Menu Bellucci Italia



SCALOPPINE AL LIMONE

CA\$36.00

Escalope de veau, sauce au beurre citronné et vin blanc, accompagnée de pâtes au beurre // Veal cutlet, lemon butter and white wine sauce, served with butter pasta

A Cote / Sides



FRITE FRAICHE / FRESH FRIES

CA\$10.00

Golden, crispy fries served with a side of creamy dipping sauce.

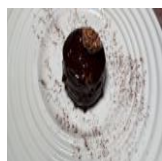


FRITE FRAICHES AU TRUFFLE / FRESH TRUFFLE FRIES

CA\$13.00

Crispy fries topped with grated truffle and a sprinkle of sea salt.

Desserts



FERRERO GATEAU

CA\$15.00

Rich chocolate cake topped with a crunchy Ferrero Rocher, drizzled with dark chocolate ganache and dusted with cocoa powder.



Deux Cannolis/Two Cannolis

CA\$13.00

Rempli à la crème de ricotta avec pépites de chocolat, zeste orange. Filled with Ricotta and chocolate chip, orange zest.



Pizza Nutella

CA\$18.00

Pizza a base recouverte de Nutella, garnie de fraises fraîches et de pépites de chocolat. // Nutella covered pizza topped with fresh strawberries & chocolat chips.

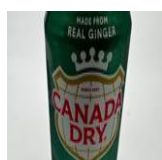
Brevages/Drinks



Coca-cola 255ml

CA\$4.00

COKE



Ginger Ale 255ml

CA\$4.00

Made from real ginger, this 255ml ginger ale offers a refreshing and crisp taste.

Menu Bellucci Italia



Coke Diete 255ml

CA\$4.00

A refreshing diet cola with zero sugar and calories, perfect for those seeking a lighter beverage option. 255ml can.



BRIO

CA\$4.25

A sparkling beverage made from the extract of chinotto oranges, offering a distinct, slightly bitter citrus flavor.



Sprite 255ml

CA\$4.00

Crisp lemon-lime soda in a 255ml can.

Pelligrino Aranciata Rosso

CA\$4.25

Sparkling beverage infused with the essence of Italian blood oranges, offering a sweet and slightly tart taste.



Aqua Panna 750ml

CA\$6.00

ACQUAPANA 750ML



Pellegrino 750ml

CA\$7.00

PELLEGRINO LARGE
