



Menu

Restaurant Scala20

Restaurant Scala20, 259 Boul Labelle, Rosemère, QC J7A 2H3, Canada | (450) 420-2722

Most Ordered



Calamari Fritti

CA\$24.00

Calmars croustillants servis avec sauce aioli à la lime. / Crispy calamari served with aioli sauce with lime.



Tortellini alla Gigi Pasta

CA\$32.00

Pancetta, champignons, échalotes, vin blanc, sauce rosée, et parmesan. / Pancetta, mushrooms, shallots, white wine, rose, and parmesan sauce.



Attacco di Cuore Pizza

CA\$19.00

Pepperoni, pancetta, Italian sausages, caramelized onions, mozzarella, tomato sauce, and spicy olive oil. / Pepperoni, pancetta, Italian sausages, caramelized onions, mozzarella, tomato sauce, and spicy olive oil.



Arancini

CA\$19.00

3 Boulettes de risotto à l'italienne farcies de truffes et de fromage Asiago.



Pappardelle Scala20

CA\$32.00

Boeuf braisé, sauce tomate, huile d'olive, échalotes française, ail, roquette et parmesan.

Insalata Cesare

CA\$12.00

Romaine, croûtons, et parmesan. / Romaine, croutons, and parmesan cheese.

Burrata Di Parma Pizza

CA\$22.00

Prosciutto, burrata, sauce tomate, roquette, parmesan et vinaigre balsamique doux.

Menu Restaurant Scala20

Margherita Pizza

CA\$15.00

Basilic frais, fior di latte, et sauce tomate. / Fresh basil, fior di latte, and tomato sauce.

Pizza Québécoise

CA\$18.00

Pepperoni, champignons, poivrons verts, mozzarella, et sauce tomate. / Pepperoni, mushrooms, green peppers, mozzarella, and tomato sauce.

Polpetta Scala 20

CA\$19.00

Boulettes de viande dans notre sauce tomate, basilic frais, et parmesan. / Meatballs in our tomato sauce, fresh basil, and parmesan.

Boissons

Boisson gazeuse / Soft Drink

CA\$3.00

Selection of sodas: Coke, Coke Zero, Diet Coke, Fanta Orange, Ginger Ale.

Aqua Panna

CA\$6.00

750 ml. Eau de source naturelle. / 750 ml. Natural spring water.

Brio

CA\$4.00

Carbonated soda, typically featuring a blend of citrus and herbal flavors for a refreshing beverage experience.

Entreés / Appetizers



Calamari Fritti

CA\$24.00

Calmars croustillants servis avec sauce aioli à la lime. / Crispy calamari served with aioli sauce with lime.



Arancini

CA\$19.00

3 Boulettes de risotto à l'italienne farcies de truffes et de fromage Asiago.

Menu Restaurant Scala20

Salsiccia Napoli

CA\$16.00

Saucisses Italiennes sautées avec poivrons, oignons et vin blanc, et dans notre sauce tomate. / Italian sausages sauteed with peppers, onions, and white wine in our tomato sauce.

Polpetta Scala 20

CA\$19.00

Boulettes de viande dans notre sauce tomate, basilic frais, et parmesan. / Meatballs in our tomato sauce, fresh basil, and parmesan.

Frites

CA\$4.00

Deep-fried to a golden brown, these french fries typically feature a crunchy exterior and fluffy interior, seasoned with a blend of spices for added flavor.

Frites Format Familial

CA\$8.00

Deep-fried to a golden brown, these shareable family-sized french fries typically feature a crispy exterior and a light, fluffy interior.

Griglia



Salmone Dell'Atlantico

CA\$34.00

Filet de saumon de l'Atlantique recouvert d'une salsa méditerranéenne, servi avec légumes.



Bistecca e Potato

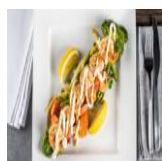
CA\$36.00

Bavette de boeuf grillée nappée d'une réduction de vin rouge. Servie avec frites et légumes. / Grilled beef flank topped with a reduction of red wine, served with fries and vegetables.

Pollo alla Griglia

CA\$32.00

Poitrine de poulet grillé recouverte d'un chutney Méditerranéen et de fromage de chèvre. Servi avec des légumes. / Grilled chicken breast covered with a Mediterranean chutney and goat cheese. Served with vegetables.



Gamberi Alla Griglia

CA\$41.00

Crevettes grillées accompagnées d'une sauce aioli à la lime, servies avec légumes.

Menu Restaurant Scala20

Insalata

Insalata di Casa

CA\$10.00

Romaine, bébé roquette, olives, tomates cerises, vinaigrette, et parmesan. / Romaine, baby arugula, olives, cherry tomatoes, vinaigrette, and parmesan.

Insalata Cesare

CA\$12.00

Romaine, croûtons, et parmesan. / Romaine, croutons, and parmesan cheese.

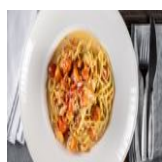
Pasta



Tortellini alla Gigi Pasta

CA\$32.00

Pancetta, champignons, échalotes, vin blanc, sauce rosée, et parmesan. / Pancetta, mushrooms, shallots, white wine, rose, and parmesan sauce.



Linguini Allaragosta Pasta

CA\$42.00

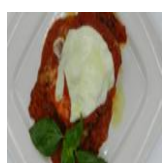
Morceaux de homard sautés aux échalotes françaises, ail, tomates cerises, ciboulette, vin blanc, crème, et parmesan. / Sautéed lobster pieces with French shallots, garlic, cherry tomatoes, chives, white wine, cream, and parmesan cheese.



Pappardelle Scala20

CA\$32.00

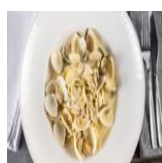
Boeuf braisé, sauce tomate, huile d'olive, échalotes française, ail, roquette et parmesan.



Lasagna della Casa Pasta

CA\$31.00

Sauce à la viande surmonté de fior di latte, saucisses italiennes, mozzarella, et parmesan. / Meat sauce topped with fior di latte, Italian sausages, mozzarella, and parmesan cheese.



Linguine alle Vongole Pasta

CA\$29.00

Palourdes, vin blanc, sauce crémeuse, huile d'olive, et ail. / Clams, white wine, creamy sauce, olive oil, and garlic.

Penne Romanoff Pasta

CA\$28.00

Sauce tomate, crème fraîche, échalotes, poivre concassé, basilic frais, et vodka. / Tomato sauce, fresh cream, shallots, crushed pepper, fresh basil, and vodka.

Menu Restaurant Scala20

Linguine Alfredo Pasta

CA\$27.00

Crème, beurre, et parmesan. / Cream, butter, and parmesan.

Spaghettoni Napolitana con Polpette Pasta

CA\$27.00

Sauce tomate avec basilic frais, parmesan, et deux boulettes de viande. / Tomato sauce with fresh basil, parmesan, and two meatballs.

Penne Arrabbiata Pasta

CA\$26.00

Sauce tomate, piments forts, ail, basilic frais, et vin blanc. / Tomato sauce, hot peppers, garlic, fresh basil, and white wine.

Rigatoni Siciliani Pasta

CA\$28.00

Saucisses italiennes, rapini, ail, piments forts, huile d'olive, vin blanc, et parmesan. / Italian sausages, rapini, garlic, hot peppers, olive oil, white wine, and parmesan cheese.

Spaghettoni Florentini

CA\$27.00

Épinards, champignons, tomates cerises, huile d'olive, échalotes française à l'ail et parmesan.

Linguini Primavera

CA\$27.00

Courgettes, aubergines, champignons, épinards frais, poivrons, échalotes française, ail, sauce tomate et vin blanc.



Ravioli Con Broccoli e Salsiccia

CA\$33.00

Farcis de saucisse italienne, mini brocolis, poivrons rouges, échalotes françaises, ail, fromage pecorino romano et fontina, recouvert d'une sauce à la crème.

Spaghettoni Carbonara

CA\$28.00

Pancetta, oeuf, fromage parmesan, ail et huile d'olive

Penne Romanoff

CA\$28.00

Sauce tomate, crème fraîche, échalotes, poivre concassé, basilic frais et vodka.

Menu Restaurant Scala20

Spaghettoni Napolitana Con Polpette

CA\$27.00

Sauce tomate avec basilic frais, parmesan et deux boulettes de viande.

Cannelloni

CA\$30.00

Cannelloni maison farcis à la ricotta et aux épinards nappés de sauce tomates et mozzarella.

Linguini Di Mare

CA\$36.00

Crevettes, moules, palourdes, basilic, échalotes française, ail, vin blanc et sauce tomate.

Pizza artisanale cuite au four à bois / Wood Oven Baked Artisanal Pizza

Burrata Di Parma Pizza

CA\$22.00

Prosciutto, burrata, sauce tomate, roquette, parmesan et vinaigre balsamique doux.

Vegetariana Pizza

CA\$18.00

Poivrons rôtis, artichauts, aubergines, courgettes, sauce pesto, sauce tomate, fromage de chèvre et roquette. / Roasted peppers, artichokes, eggplant, zucchini, pesto sauce, tomato sauce, goat cheese, and arugula.



Attacco di Cuore Pizza

CA\$19.00

Pepperoni, pancetta, Italian sausages, caramelized onions, mozzarella, tomato sauce, and spicy olive oil. / Pepperoni, pancetta, Italian sausages, caramelized onions, mozzarella, tomato sauce, and spicy olive oil.

Calabrese Pizza

CA\$19.00

Saucisses Italiennes, piments forts, oignons caramélisés, mozzarella, sauce tomate, et huile d'olive épicée. / Italian sausages, hot peppers, caramelized onions, mozzarella, tomato sauce, and spicy olive oil.

Pesto di Pollo Pizza

CA\$19.00

Poulet grillé, tomates cerises, oignons caramélisés, sauce pesto, sauce tomate, mozzarella, et parmesan. / Grilled chicken, cherry tomatoes, caramelized onions, pesto sauce, tomato sauce, mozzarella, and parmesan cheese.

Menu Restaurant Scala20

Margherita Pizza

CA\$15.00

Basilic frais, fior di latte, et sauce tomate. / Fresh basil, fior di latte, and tomato sauce.

Pizza Québécoise

CA\$18.00

Pepperoni, champignons, poivrons verts, mozzarella, et sauce tomate. / Pepperoni, mushrooms, green peppers, mozzarella, and tomato sauce.

Da Vinci Pizza

CA\$19.00

Pancetta, capicollo, onions, fior di latte, parmesan, and tomato sauce. / Pancetta, capicollo, oignons, fior di latte, parmesan, et sauce tomate.

Pizza Buratta con Mortadella

CA\$29.00

Mortadella, burrata, ricotta, tomates cerises et pistaches concassées

Scala20

CA\$21.00

Boeuf braisé, sauce tomate, fromage cacioavallo fumé, sauce au parmesan et bébé roquette, vinaigre balsamique doux.

Il Bianco

CA\$17.00

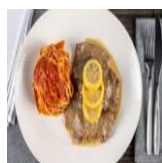
Sauce blanche, épinards, champignons, fromage de chèvre et mozzarella.

Scaloppine

Pollo alla Parmigiana

CA\$36.00

Poitrine de poulet légèrement panée avec sauce tomate, mozzarella, et parmesan. Servis avec spaghetti sauce Napolitaine. / Lightly breaded chicken breast with tomato sauce, mozzarella, and parmesan cheese. Served with spaghetti sauce Neapolitan.



Vitello alla Parmigiana

CA\$36.00

De veau légèrement pané avec sauce tomate, mozzarella, et parmesan. Servis avec spaghetti sauce Napolitaine. / Lightly breaded veal with tomato sauce, mozzarella, and parmesan cheese. Served with spaghetti sauce Neapolitan.

Menu Restaurant Scala20

Scaloppine Piccata Limone

CA\$36.00

Choix d'escalope de poulet ou de veau. Basilic frais avec sauce au citron, beurre, et vin blanc. Servis avec spaghetti sauce Napolitaine. / Choice of chicken or veal cutlet. Fresh basil with lemon sauce, butter, and white wine. Served with spaghetti sauce Neapolitan.

Scaloppine alla Marsala

CA\$36.00

Choix d'escalope de poulet ou de veau. Champignons, échalotes, ail, huile d'olive, et marsala. Servis avec spaghetti sauce Napolitaine. / Choice of chicken or veal descalope. Mushrooms, shallots, garlic, olive oil, and marsala. Served with spaghetti sauce Neapolitan.

Gnocchi Di Ricotta

Gnocchi di ricotta con pesto cremoso

CA\$30.00

Gnocchi à la ricotta maison avec sauce pesto crémeuse. / Homemade ricotta gnocchi with creamy, pesto sauce.

Gnocchi di ricotta con salsa di pomodoro

CA\$30.00

Gnocchi à la ricotta maison et sauce tomate avec basilic frais et parmesan.

Desserts



Tiramisu

CA\$12.00

Tiramisu frais avec un soupçon d'espresso et mascarpone. Fait Maison



Cannoli Scala

CA\$12.00

Coquille croustillante remplie de ricotta crémeux. Fait maison (2)
