

# Menu

## Villa Massimo Restaurant

120 Boulevard Taschereau, La Prairie, QC J5R 1S8 | (450) 444-3416

### Featured items

#### Cotoletta di "Vitello" (Provini 16 Oz)

CA\$80.95

Côtelette de veau (16 onces) assaisonnée d'un mélange d'épices maison grillée sur charbon de bois.  
/ Veal chop (16 ounces) seasoned with a mixture of homemade spices grilled on charcoal.

#### Linguinni alla Giardiniera

CA\$34.95

Tomates fraîches, basilic, ail et légumes frais assortis. / Fresh tomatoes, basil, garlic, and assorted fresh vegetables.

#### Lombata di Agnello al Dolmiti

CA\$72.95

Carrée d'agneau rôti garni de chapelure, de moutarde et de fines herbes (pour une personne). /  
Roast rack of lamb topped with breadcrumbs, mustard and herbs (for one person).

#### Piccata al "Limone"

CA\$42.95

Escalope servie dans une sauce au vin blanc, beurre et citron. / Escalope served in a white wine,  
butter and lemon sauce.

#### Spaghetti Carbonara

CA\$39.95

Spaghetti, crème, ouf et pancetta. Spaghetti, cream, egg and pancetta.

#### Cannelloni Ai Quattro Sapore

CA\$34.95

Cannelloni farcis de viande cuits au four dans une sauce tomate, à la viande et béchamel; garnis de  
fromage parmesan et mozzarella. / Cannelloni stuffed with meat baked in a tomato sauce, with meat  
and béchamel; garnished with parmesan cheese and mozzarella.

#### Mare e Terra alla Villa Massimo

CA\$69.95

Filet mignon (4 onces) grillé et deux queues de homard cuites au four. / Grilled filet mignon (4  
ounces) and two baked lobster tails.

# Menu Villa Massimo Restaurant

---

## Penne all' Arrabiata

CA\$27.95

Sauce tomate aromatisées, ail, poivrons forts, et vin blanc. / Flavoured tomato sauce, garlic, hot peppers, and white wine.

---

## Trio di Pasta Mista

CA\$39.95

Fettucini, fiorentina, penne, arrabiata et linguine gigi. / Fettucini, fiorentina, penne, arrabiata, and linguine gigi.

---

## Manicotti alla Fiorentina

CA\$34.95

Crêpes maison farcies de fromages ricotta, parmesan, d'épinards frais, cuites au four dans un choix de sauce ; tomate ou béchamed. / Homemade pancakes stuffed with ricotta cheese, parmesan cheese, fresh spinach, baked in a choice of sauce; tomato or béchamed.

---

## Spaghetti ai Lido

CA\$35.95

Tomates fraîches, saucisse maison, tomates séchées, ail, basilic et vin blanc. / Fresh tomatoes, homemade sausage, sundried tomatoes, garlic, basil and white wine.

---

## Tortellini ai Montanara

CA\$35.95

Sauce à la viande, crème et parmesan. / Meat sauce, cream, and parmesan.

---

## Gamberetto "Como me"

CA\$59.95

Crevettes de l'atlantique assaisonnées de cognac, de vin blanc et de poivrons forts, d'ail et de basilic. / Atlantic shrimps seasoned with cognac, white wine and hot peppers, garlic, and basil.

---

## Filletto di Manzo

CA\$69.95

Filet mignon (8 ou 12 ounces) grillé sur charbon de bois. / Filet mignon (8 ou 12 ounces) grilled on charcoal.

---

## Ravioli Canard ail' Romanoff / Duck Ravioli ail' Romanoff

CA\$40.95

Sauce tomate et crème, au vodka, poivre noir, échalotes et fromage parmesan. / Tomato and cream sauce with vodka, black pepper, shallots, and parmesan cheese.

---

## Mozzarella di Bufala All' Basilico

CA\$24.95

Mozzarella buffalo importé, aromatisé au basilic et à l'huile d'olive extra vierge de toscane. / Mozzarella buffalo imported, flavoured with basil and extra virgin olive oil from Tuscany.

---

# Menu Villa Massimo Restaurant

---

## Linguine alle Vongole

CA\$37.95

Sauce tomate ou vin blanc, palourdes, anchois, ail et basilic. / Tomato or white wine sauce, clams, anchovies, garlic, and basil.

---

## Lasagna (della Casa) al Fornarina

CA\$33.95

Lasagne fait à l'inspiration du chef. / Lasagna made to the chef's inspiration.

---

## Spaghetti (Napolitana o Bolognese)

CA\$29.95

Sauce à la viande et fromage parmesan ou sauce tomate et fromage parmesan. / Meat sauce and parmesan cheese or tomato sauce and parmesan cheese.

---

## Calamari Fritti

CA\$20.95

Calamars Frits. / Fried squid.

---

## Hors d'Oeuvre / Appetizer

### Polpo Alla Griglia

CA\$25.95

Pieuvre grillées. / Grilled octopus.

---

## Prego-Sandwich au Steak / Steak Sandwich

CA\$18.95

Sandwich au steak d'inspiration portugaise, servi avec de la tomate, de la laitue et de l'oignon sur du pain fraîchement cuit. / Portuguese inspired steak sandwich, served with tomato, lettuce and onion on freshly baked bread.

---

## Calamari Fritti

CA\$20.95

Calamars Frits. / Fried squid.

---

## Salmone Affumicato

CA\$22.95

Saumon fumé du nouveau - Brunswick, servi avec câpres et oignons. / Smoked salmon from Brunswick, served with capers and onions.

---

# Menu Villa Massimo Restaurant

## Antipasti

### Salsiccia (della Casa) Pepperonata

CA\$23.95

Poêlées de saucisses piquantes maison, poivrons, oignons et champignons. / Homemade spicy fried sausages, peppers, onions, and mushrooms.

### Suppli al Telefono

CA\$19.95

Croquettes de riz frites, enrobées de fromage mozzarella et parmesan. / Fried rice croquettes, coated with mozzarella and parmesan cheese.

### Funchi d'Alberi a la Griglia o Parmegiano

CA\$22.95

Pleurotes assaisonnés importés et grillés sur charbon de bois ou sautés au beurre et saupoudrés de fromage parmesan. / Imported seasoned oyster mushrooms grilled on charcoal or sautéed in butter and sprinkled with parmesan cheese.

### Asparagi Fresco Ai Parmigiano

CA\$19.95

Asperges fraîches sautées dans une noix de beurre et saupoudrées de fromage parmesan. / Fresh asparagus sautéed in a knob of butter and sprinkled with parmesan cheese.

### Mozzarella di Bufala All' Basilico

CA\$24.95

Mozzarella buffalo importé, aromatisé au basilic et à l'huile d'olive extra vierge de toscane. / Mozzarella buffalo imported, flavoured with basil and extra virgin olive oil from Tuscany.

### Coppetta di Gamberetti Gigante

CA\$25.95

Crevettes géantes chauds ou froids servies avec une sauce crevette maison. / Hot or cold giant prawns served with a homemade shrimp sauce.

### Carpaccio di Manzo Ai Friulano

CA\$30.95

Lamelles de filet mignon cru assaisonnées au citron, au basilic et à l'huile d'olive extra vierge accompagnées de fromage friulano. / Slices of raw filet mignon seasoned with lemon, basil and extra virgin olive oil accompanied by friulano cheese.

### Bocconcini di Fiori di Latte & Pomodoro Ai Calabresse

CA\$19.95

Bocconcini frais servies avec tomates fraîches, basilic, oignons et huile d'olive. / Fresh bocconcini served with fresh tomatoes, basil, onions, and olive oil.

# Menu Villa Massimo Restaurant

---

## Boulettes Dijonnaise / Dijon Meatballs

CA\$25.95

3 Boulettes de veau dans une sauce dijon et crème. / 3 Veal meatballs in a dijon and crème sauce

---

## Prosciutto di Parma and Fruta di Stagione

CA\$22.95

Jambon de parme et morceaux de fruits frais. / Parma ham and pieces of fresh fruit.

---

## Salades / Salads

### Insalata Romania Cesare

CA\$16.95

Laitue romaine arrosée de vinaigrette césar, croutons et fromage parmesan frais râpé. / Romaine lettuce drizzled with caesar dressing, croutons and and freshly grated parmesan cheese.

---

### Insalata Italiana

CA\$14.95

Laitue romaine et laitue Boston, chicon et endives garnis de tomate et concombre arrosés d'huile d'olive extra vierge et de vinaigre de vin. / Romaine and Boston lettuce, chicory and endives garnished with tomato and cucumber drizzled with extra virgin olive oil and wine vinegar.

---

## Potages / Soups

### Capellini d'Angelo "Fiorentina"

CA\$15.95

Bouillon de poulet, oeufs, épinards et cheveux d'ange saupoudre de fromage parmesan. / Chicken broth, eggs, spinach and angel hair, sprinkled with parmesan cheese.

---

### Zuppa del Giorno

CA\$15.95

Potage du jour maison. / Homemade soup of the day.

---

### Minestrone "Villa Massimo"

CA\$15.95

Potage maison aux légumes frais. / Homemade soup with fresh vegetables.

---

### Tortellini in Brodo

CA\$14.95

Tortellini maison dans un bouillon de boeuf accompagné de fromage parmesan. / Homemade tortellini in beef broth with parmesan cheese.

---

# Menu Villa Massimo Restaurant

## Pates / Pasta

### Ravioli Canard ail' Romanoff / Duck Ravioli ail' Romanoff

CA\$40.95

Sauce tomate et crème, au vodka, poivre noir, échalotes et fromage parmesan. / Tomato and cream sauce with vodka, black pepper, shallots, and parmesan cheese.

### Trio di Pasta Mista

CA\$39.95

Fettucini, fiorentina, penne, arrabiata et linguine gigi. / Fettucini, fiorentina, penne, arrabiata, and linguine gigi.

### Lasagna (della Casa) al Fornarina

CA\$33.95

Lasagne fait à l'inspiration du chef. / Lasagna made to the chef's inspiration.

### Spaghetti Carbonara

CA\$39.95

Spaghetti, crème, ouf et pancetta. Spaghetti, cream, egg and pancetta.

### Gnocchi (Nostro) Alla Gorgonzola

CA\$36.95

Boulettes de pomme de terre maison nappées d'une sauce à la crème, au vin blanc et au fromage gorgonzola. / Homemade potato dumplings topped with a cream, white wine and gorgonzola cheese sauce.

### Penne all' Arrabiata

CA\$27.95

Sauce tomate aromatisées, ail, poivrons forts, et vin blanc. / Flavoured tomato sauce, garlic, hot peppers, and white wine.

### Spaghetti (Napolitana o Bolognese)

CA\$29.95

Sauce à la viande et fromage parmesan ou sauce tomate et fromage parmesan. / Meat sauce and parmesan cheese or tomato sauce and parmesan cheese.

### Tortellini ai Montanara

CA\$35.95

Sauce à la viande, crème et parmesan. / Meat sauce, cream, and parmesan.

# Menu Villa Massimo Restaurant

---

## Spaghetti ai Lido

CA\$35.95

Tomates fraîches, saucisse maison, tomates séchées, ail, basilic et vin blanc. / Fresh tomatoes, homemade sausage, sundried tomatoes, garlic, basil and white wine.

---

## Linguini alla Giardiniera

CA\$34.95

Tomates fraîches, basilic, ail et légumes frais assortis. / Fresh tomatoes, basil, garlic, and assorted fresh vegetables.

---

## Linguine alla Gondoliere

CA\$41.95

Sauce tomate au vin blanc, anchois palourdes, moules, crevettes, ail et basilic / Tomato sauce with white wine, anchovies, clams, mussels, shrimps, garlic and basil

---

## Linguini Neri del Golfo

CA\$45.95

Linguine noirs avec des pétoncles, crevettes, calmars, anchois frais, ail et basilic. / Black linguine with scallops, shrimps, squid, fresh anchovies, garlic, and basil.

---

## Linguine alle Vongole

CA\$37.95

Sauce tomate ou vin blanc, palourdes, anchois, ail et basilic. / Tomato or white wine sauce, clams, anchovies, garlic, and basil.

---

## Manicotti alla Fiorentina

CA\$34.95

Crêpes maison farcies de fromages ricotta, parmesan, d'épinards frais, cuites au four dans un choix de sauce ; tomate ou béchamel. / Homemade pancakes stuffed with ricotta cheese, parmesan cheese, fresh spinach, baked in a choice of sauce; tomato or béchamel.

---

## Cannelloni Ai Quattro Sapore

CA\$34.95

Cannelloni farcis de viande cuits au four dans une sauce tomate, à la viande et béchamel; garnis de fromage parmesan et mozzarella. / Cannelloni stuffed with meat baked in a tomato sauce, with meat and béchamel; garnished with parmesan cheese and mozzarella.

---

## Riz / Rice

### Risotto Canard / Duck Risotto

CA\$47.95

Risotto au canard, et parmesan. / Duck risotto with parmesan.

---

# Menu Villa Massimo Restaurant

---

## Risotto ai (Funghi Misto) Tartufati

CA\$58.95

Pleurotes et porcines sèches aromatisés d'huile de truffes frais. / Oyster mushrooms and dried pork flavoured with fresh truffle oil.

---

## Risotto ai Vongole & Gamberetti

CA\$58.95

Risotto aux crevettes et petite palourdes, dans une sauce au vin blanc, ail et basilic. / Risotto with shrimps and small clams in a white wine, garlic and basil sauce.

---

## Risotto alla Milanese

CA\$45.95

Risotto assaisonné de safran et de fromage parmesan. / Risotto seasoned with safran and parmesan cheese.

---

## Veau / Veal

### Piccata al "Limone"

CA\$42.95

Escalope servie dans une sauce au vin blanc, beurre et citron. / Escalope served in a white wine, butter and lemon sauce.

---

### Scalopine al Veronica

CA\$50.95

Escalope servie dans une sauce à la crème et au vin blanc, avec champignons, poivrons rouges doux et échalotes. / Escalope served in a cream and white wine sauce, with mushrooms, sweet red peppers, and shallots.

---

### Scalopine "Saboyarde"

CA\$46.95

Escalope servie dans une sauce au vin blanc, poivre noire, prosciutto et pleurotes. / Escalope served in a white wine, black pepper, prosciutto and oyster mushroom sauce.

---

### Medaglione di Vitello al Gorgonzola

CA\$68.95

Médallions nappés d'une sauce à la crème, au cognac, au vin blanc et au fromage gorgonzola. / Medallions topped with a cream, cognac, white wine and gorgonzola cheese sauce.

---

### Scalopine al'Opera

CA\$43.95

Escalope panée nappée d'une sauce tomate et asperges gratinée aux fromages mozzarella et parmesan. / Breaded escalope topped with a tomato and asparagus sauce au gratin with mozzarella, and parmesan cheeses.

---

# Menu Villa Massimo Restaurant

---

## Scalopine ai Porcini Fresco

CA\$59.95

Escalope servie dans une sauce au vin blanc relevée d'un soupçon de sauce tomate, avec porcines frais. / Escalope served in a white wine sauce with a hint of tomato sauce, with fresh pork.

---

## Scalopine alla Toscanina

CA\$47.95

Escalope servie avec des épinards frais, ail, crème, et fromages, mozzarella et parmesan. / Escalope served with fresh spinach, garlic, cream, and cheese, mozzarella, and parmesan.

---

## Grillades / Grill

### Cotoletta di "Vitello" (Provini 16 Oz)

CA\$80.95

Côtelette de veau (16 onces) assaisonnée d'un mélange d'épices maison grillée sur charbon de bois. / Veal chop (16 ounces) seasoned with a mixture of homemade spices grilled on charcoal.

---

### Pailarda di "Vitello Alla "Massimo"

CA\$50.95

Paillard de veau grillée assaisonnée d'un mélange d'épices maison. / Grilled veal paillard seasoned with a mixture of homemade spices.

---

### Filletto di Manzo

CA\$69.95

Filet mignon (8 ou 12 onces) grillé sur charbon de bois. / Filet mignon (8 ou 12 ounces) grilled on charcoal.

---

## Poisson-Fruit de Mer / Fish-Seafood

### Gamberetto "Como me"

CA\$59.95

Crevettes de l'atlantique assaisonnées de cognac, de vin blanc et de poivrons forts, d'ail et de basilic. / Atlantic shrimps seasoned with cognac, white wine and hot peppers, garlic, and basil.

---

### Zuppa de Pesce

CA\$70.95

Cassarole de fruits de mer, avec un nid de pâtes, de la sauce au vin blanc ou une sauce tomate maison, de l'ail, des muscles, des palourdes, des crevettes, des pétoncles et une queue de homard. / Seafood Cassarole, with a nest of pasta, either in a white wine sauce or our home made tomato sauce, garlic, muscles, clams, shrimp, scallops and a lobster tail.

---

### Gamberetto Gigante alla Griglia

CA\$75.95

Crevettes géantes de l'atlantique grillés sur charbon de bois. / Giant Atlantic shrimps grilled on charcoal.

---

## Menu Villa Massimo Restaurant

---

### Aragosta di Coda Alla Marechiaro

CA\$66.95

Trois queues d'homard servies dans une sauce tomate à la crème, au cognac, a l'ail et au basilic. / Three lobster tails served in a tomato sauce with cream, cognac, garlic, and basil.

---

### Sogliola alla Griglia

CA\$85.00

Sole de douvres assaisonnée à la meunière ou grillée sur charbon de bois. / Dover sole seasoned with miller or grilled on charcoal.

---

### Scampi (icelantic) alla Maqqiordoma

CA\$80.95

Langoustines de l'Atlantique garnies de chapelure cuites au four accompagnées de beurre a l'ail. / Atlantic langoustines topped with breadcrumbs baked in the oven with garlic butter..

---

## Agneau - Boeuf / Lamb - Beef

### Lombata di Agnello al Dolmiti

CA\$72.95

Carrée d'agneau rôti garni de chapelure, de moutarde et de fines herbes (pour une personne). / Roast rack of lamb topped with breadcrumbs, mustard and herbs (for one person).

---

### Medaglioni di Manzo alla Due Pepe

CA\$67.95

Médallions de filet mignon nappée d'une sauce brune à la crème, au cognac, aux échalotes et aux poivres noir et vert. / Medallions of filet mignon topped with a brown sauce with cream, cognac, shallots and black and green peppers.

---

### Mare e Terra alla Villa Massimo

CA\$69.95

Filet mignon (4 onces) grillé et deux queues de homard cuites au four. / Grilled filet mignon (4 ounces) and two baked lobster tails.

---

### Cotoletta di Agnello Collorado Springs Castelana

CA\$80.95

Côtelette d'agneau, colorado ressort, grillé sur le charbon, avec une sauce aux fines herbes. / Lamb chop, colorado springs, grilled on charcoal, with a herb sauce.

---

## Spécialités de la Maison pour 2 personnes / House Specialties for 2 p

### Trio di Vitello "Della Casa"

CA\$100.00

Trio de veau et trois sauce d'accompagnement servi avec pennine sauce rosée. / Trio of veal and three side sauce served with pennine with rosée sauce.

---

# Menu Villa Massimo Restaurant

---

## Desserts

### Crema Carmellata

Crème caramel. / Caramel custard.

CA\$14.50

---

### Tiramisu alla Villa Massimo

Gâteau maison farci de fromage mascarponé aromatisé au café et à diverses liqueurs italiennes, entouré de doights de dame. / Homemade cake stuffed with mascarpone cheese flavoured with coffee and various Italian liqueurs, surrounded by lady's doights.

CA\$17.95

---

### Torta di Fomaggio

Gâteau au fromage maison. / Home made cheese cake.

CA\$17.95

---