



Menu

Restaurant Vulcano

2920 Av de l'Esplanade, Mascouche, QC J7K 3B4, Canada | (450) 966-4444

Most Ordered

Lasagna Al Forno / Lasagna

CA\$24.00

* Spécialité de la maison* Sauce à la viande et étages de mozzarella fondue

Poutine traditionnelle / Traditional Poutine

CA\$11.00

Poutine traditionnelle

Pollo parmigiana / Pollo Parmigiana

CA\$24.00

Entrée de salade, poitrine de poulet, sauce tomate, fromage mozzarella, accompagnement de pasta

Ciabatta à l'ail gratiné / Garlic Baguette Gratin

CA\$8.00

Toasted baguette slices topped with melted cheese and garlic, served with a side of marinara sauce.

Pizzonnets à l'ail / Garlic Pizzonnets

CA\$15.00

Pain de pâte à pizza servi avec sauce tomate

8. Le spécial Vulcano / 8. The Vulcano Special

CA\$16.00

Steak, pepperoni, champignons, piments verts et capicollo, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

Spaghetti Montréalais / Montreal Spaghetti

CA\$22.00

Sauce à la viande et viande fumée

Menu Restaurant Vulcano

Frites / Fries

CA\$5.00

Thinly cut potatoes, fried till golden. Available in individual or family sizes.

Gâteau carottes / Carrot Cake

CA\$11.00

Moist carrot cake with layers of creamy frosting, topped with a decorative marzipan carrot.

Fameux Cardinale / Famous Rosé Tortellini

CA\$21.00

Tortellini farcis à la viande et sauce crémeuse rosée

Entrées / Appetizers

Ciabatta à l'ail gratiné / Garlic Baguette Gratin

CA\$8.00

Toasted baguette slices topped with melted cheese and garlic, served with a side of marinara sauce.

Pizzonnets à l'ail / Garlic Pizzonnets

CA\$15.00

Pain de pâte à pizza servi avec sauce tomate

Calmars frits / Fried Calamari

CA\$18.00

Festin de calmars frits avec panure maison servi avec sauce tomate et sauce chipotle

Boulettes de viande de veau / Veal Meatballs

CA\$12.00

maison avec sauce tomate

Salades / Salads

Salade Vulcano / Vulcano Salad

CA\$18.00

Laitue mixte printanière, capicollo, fromage caciocavallo fumé, piments rouges rôtis et vinaigrette balsamique

Menu Restaurant Vulcano

Salade Sicilienne / Sicilian Salad

CA\$19.00

Laitue romaine, artichauts, anchois, oignons, tomates cerises, olives noires, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique et fines herbes

Tenuta / Tenuta

CA\$18.00

Mélange de laitues fraîches, olives Kalamata et concombres croquants, fromage de chèvre accompagnés de notre vinaigrette balsamique Vulcano / Fresh mixed greens with Kalamata olives, cucumbers, and goat cheese, paired with our Vulcano balsamic vinaigrette

Bufala Freska / Bufala Freska

CA\$24.00

o Mozzarella di Bufala fraîche sur lit de roquette et tomates cerises, accompagnée de notre vinaigrette balsamique Vulcano et d'une délicate réduction de balsamique. / Fresh Bufala Mozzarella on a bed of arugula and cherry tomatoes, accompanied by our Vulcano balsamic vinaigrette and a delicate balsamic reduction

Méditerranéenne / Mediterranean

CA\$19.00

o Laitue mixte, suprême d'orange sanguine, pistaches, Parmigiano Reggiano et vinaigrette balsamique Vulcano. / Mixed lettuce, blood orange supremes, pistachios, Parmigiano Reggiano, and Vulcano balsamic vinaigrette

Salade César / Caesar Salad

CA\$16.00

Laitue romaine, simili bacon, croutons et sauce césar maison

Salade Mista / Mista Salad

CA\$15.00

Laitue mixte, tomates cerises, concombre, olives noires et vinaigrette balsamique

Pizzas

Moyenne 14" / Medium 14"

CA\$28.00

Variety of 14" pizzas, including classics like pepperoni, innovative blends like capicollo with pineapple, and unique choices such as the vegetarian plus. Choose from thin, regular, or thick crust.

Extra Grande 18" / Extra Large 18"

CA\$40.00

Extra Grande 18" Pizza: Choose from over 30 options including Vulcano Special, Vegetarian varieties, Seafood, Hawaiian, and more. Available crusts: thin, regular, thick. Options feature combinations like Garnie with meats, or veggies.

Menu Restaurant Vulcano

Grande 16" / Large 16"

CA\$34.00

16" pizzas with a variety of toppings including options from simple cheese to complex combinations like garnie with various meats and veggies. Choose between thin, regular, or thick crust.

Petite 12" / Small 12"

CA\$21.00

Pizza selection includes classics and specialties like Vulcano, pepperoni, vegetarian options, and unique combinations such as Etna and Sicilian. Choose from thin, regular, or thick crust.

Bambino 10" / Bambino 10"

CA\$16.00

Bambino 10" pizzas come in a wide variety of toppings including vegetarian, seafood, traditional Italian meats, and unique combinations like artichoke hearts or goat cheese. Choose from thin, regular, or thick crust.

Sous-marins / Subs

8. Le spécial Vulcano / 8. The Vulcano Special

CA\$16.00

Steak, pepperoni, champignons, piments verts et capicollo, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

6. L'Hercule / 6. The Hercules

CA\$15.00

Solide festin de pepperoni, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

5. Americano / 5. Americano

CA\$16.00

Du steak sur du steak, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

7. Parmigiana / 7. Parmigiana

CA\$13.00

Capicollo, pancetta et champignons, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

10. Giardino / 10. Giardino

CA\$15.00

Champignons, piments verts et olives noires, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

Menu Restaurant Vulcano

11. Ruelle de Montréal / 11. Ruelle de Montréal

CA\$16.00

Viande fumée et pepperoni, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

14. Focco Del Etna / 14. Focco Del Etna

CA\$16.00

Saucisse italienne et capicollo, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

3. Del Bosco / 3. Del Bosco

CA\$17.00

Poitrine de poulet, champignons, pancetta et pesto de basilic / Chicken breast with mushrooms, pancetta, and basil pesto

Québécois / Québécois

CA\$15.00

Steak et champignons / Steak and mushrooms

9. Agrigento / 9. Agrigento

CA\$17.00

Poulet, aubergines marinées et fromage caciocavallo fumé / Chicken with marinated eggplant and smoked caciocavallo cheese

1. Le populaire / 1. The Popular

CA\$16.00

Tranches de steak et pepperoni, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano

2. La grande vedette / 2. The Big Star

CA\$15.00

Le plus demandé ! Steak et capicollo, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fondue et les fameuses épices vulcano.

Les fameuses poutines / The Famous Poutines

Poutine Parmigiana / Poutine Parmigiana

CA\$19.00

Poutine poulet

Menu Restaurant Vulcano

Poutine déli / Deli Poutine

CA\$19.00

Viande fumée et pepperoni

La Mozza-Pout / La Mozza-Pout

CA\$19.00

Poutine bacon et poulet croustillant

Poutine au poivre / Poutine au poivre

CA\$17.00

Poutine traditionnelle, sauce au poivre et oignons

Poutine traditionnelle / Traditional Poutine

CA\$11.00

Poutine traditionnelle

Poutine italienne / Italian Poutine

CA\$13.00

Poutine italienne avec sauce à la viande

Pasta

Lasagna Al Forno / Lasagna

CA\$24.00

* Spécialité de la maison* Sauce à la viande et étages de mozzarella fondue

Fameux Cardinale / Famous Rosé Tortellini

CA\$21.00

Tortellini farcis à la viande et sauce crémeuse rosée

Ravioli Piemontese / Ravioli Piemontese

CA\$23.00

Ravioli farcis au fromage ricotta, champignons sautés et sauce au chèvre crémeuse

Menu Restaurant Vulcano

Penne al pesto e pollo / Penne with Pesto and Pollo

CA\$25.00

Sauce à la crème aux fines herbes et poitrine de poulet

Tortellini à la Gigi / Tortellini alla Gigi

CA\$23.00

Sauce rosée légèrement épicée, tomates cerises, champignons et capicollo

Ravioli pomodoro / Pomodoro Ravioli

CA\$21.00

Ravioli farcis au fromage ricotta et sauce tomate

Fettuccini Gamberi / Fettuccine Gamberi

CA\$25.00

Sauce rosée

Fettucine Carbonara

CA\$23.00

Sauce carbonara crémeuse et pancetta

Penne d'Angiù / Penne d'Angiù

CA\$21.00

Fromage de chèvre fondu dans une sauce à la crème et tomates séchées

Penne Toscanese / Penne Toscanese

CA\$23.00

Épinards, pancetta, tomates cerises, sauce au chèvre crémeuse et huile d'olive

Rigatoni Carne / Rigatoni Carne

CA\$23.00

Pancetta et saucisses italiennes sautées, servies dans notre sauce Bolognese Vulcano / Sautéed pancetta and Italian sausages, served in our Vulcano Bolognese sauce

Rigatoni Bufala / Rigatoni Bufala

CA\$25.00

Sauce Pomodoro, surmontée de mozzarella di Bufala fraîche / Pomodoro sauce topped with fresh Bufala Mozzarella

Menu Restaurant Vulcano

Spaghetti Vongole / Spaghetti Vongole

CA\$23.00

Palourdes en coquille, servies dans une sauce parfumée au vin blanc, à l'ail et au persil / Clams in the shell, served in a fragrant white wine, garlic, and parsley sauce

Spaghetti Montréalais / Montreal Spaghetti

CA\$22.00

Sauce à la viande et viande fumée

Spaghetti Polpette / Spaghetti with Meatballs

CA\$22.00

Sauce à la viande maison et boulettes de viande

Mare e Mundo / Pollo (Chicken)

Pollo Vulcano / Pollo Vulcano

CA\$26.00

Entrée de salade César, poitrine de poulet, champignons sautés, sauce rosée, fromage mozzarella, accompagnement de pasta

Vitello Marsala / Vitello Marsala

CA\$32.00

Entrée de salade César, poitrine de poulet, poivrons rouges rôtis, épinards, fromage de chèvre, accompagnement de pasta

Saumon Terra Nostra / Saumon Terra Nostra

CA\$32.00

Filet de saumon, nappé d'une sauce balsamique de Modène, vin blanc et beurre, servi avec penne balsamique / Salmon fillet topped with a Modena balsamic, white wine, and butter sauce, served with balsamic penne

Al Pescatore / Al Pescatore

CA\$37.00

Crevettes tigrées, calmars et palourdes sautés dans une sauce Fra Diavolo relevée, servis sur fettuccine / Tiger shrimp, calamari, and clams sautéed in a spicy Fra Diavolo sauce, served over fettuccine

Pollo parmigiana / Pollo Parmigiana

CA\$24.00

Entrée de salade, poitrine de poulet, sauce tomate, fromage mozzarella, accompagnement de pasta

Menu Restaurant Vulcano

Vitello Pizzaiola / Vitello Pizzaiola

CA\$34.00

Escalope de veau, nappée de sauce Pomodoro et de mozzarella di Bufala fondue, servie sur penne Pomodoro / Veal cutlet topped with Pomodoro sauce and melted Bufala Mozzarella, served over Pomodoro penne

Friterie et les à côtés / Chips and Sides

Frites / Fries

CA\$5.00

Thinly cut potatoes, fried till golden. Available in individual or family sizes.

Ailes de poulet / Chicken Wings

CA\$15.00

Servies avec frites et sauce BBQ

Bâtonnets de mozzarella / Mozzarella Sticks

CA\$18.00

Servis avec frites et sauce tomate

Desserts

Tartufo crème glacée italienne / Tartufo Italian Ice Cream

CA\$11.00

Rich chocolate ice cream encases a creamy vanilla center, garnished with a fresh mint leaf.

Gâteau carottes / Carrot Cake

CA\$11.00

Moist carrot cake with layers of creamy frosting, topped with a decorative marzipan carrot.

Gâteau deluxe au chocolat / Deluxe Chocolate Cake

CA\$16.00

Rich, moist chocolate layers filled with creamy chocolate ganache, topped with a smooth chocolate glaze.

Boissons / Beverages

Sprite / Sprite

CA\$5.00

A carbonated lemon-lime soda, offering a refreshing and crisp taste.

Menu Restaurant Vulcano

Nestea thé glacé 500 ml / Nestea Iced Tea 500 ml

CA\$5.00

A refreshing bottled iced tea, typically includes a blend of tea leaves for a smooth taste.

San Pellegrino 250 ml / San Pellegrino 250 ml

CA\$4.50

Sparkling mineral water sourced from the Italian Alps, presented in a compact 250 ml bottle.

San Pellegrino 750 ml / San Pellegrino 750 ml

CA\$9.00

A 750 ml bottle of Italian sparkling mineral water, sourced from the foothills of the Alps.

Coca-Cola / Coca-Cola

CA\$5.00

Carbonated soft drink with a classic cola flavor, available in a 500 ml bottle.

Coca-Cola diète / Diet Coca-Cola

CA\$5.00

Diet Coca-Cola, a sugar-free and low-calorie version of the classic cola, offering a crisp and refreshing taste.

Sauces

Sauce rosée / Rosé sauce

CA\$10.00

Italian rosé sauce, available in 500 ml or 1 liter options. A blend of tomato and cream.

Sauce viande maison / House Meat Sauce

CA\$10.00

House meat sauce available in two sizes: 500 ml or 1 liter.

Sauce tomate / Tomato Sauce

CA\$8.00

Classic Italian tomato sauce, available in 500 ml or 1-liter options.

Menu Restaurant Vulcano

Sauce Alfredo / Alfredo Sauce

CA\$10.00

Creamy blend of Parmesan cheese, butter, and cream. Available in 500 ml or 1 liter sizes.

Sauce César 500ml / Caesar Sauce 500 ml

CA\$12.00

A creamy blend, typically including anchovies, garlic, parmesan cheese, and a hint of lemon, designed for dressing salads or as a dip.

Mercato Vulcano

Lasagne traiteur / Catering Lasagna

CA\$77.00

Lasagne maison Vulcano avec sauce viande et fromage mozzarella.

Pâte à pizza grande / Large Pizza Dough

CA\$7.00

Large pizza dough, ready for topping and baking, typically includes a blend of high-quality flours and yeast.

Pâte à pizza petite / Small Pizza Dough

CA\$4.00

Prepared for a petite creation, this small pizza dough is ready to be topped and baked into your desired pizza.
