
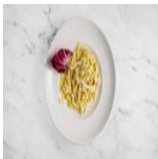







Menu

Restaurant La Molisana

1014 Rue Fleury E, Montréal, QC H2C 1P7, Canada | (514) 382-7100

Most Ordered

	Traditionale Pizza Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons verts et fromage. / Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, green peppers and cheese.	CA\$20.00
	Fettuccine Alfredo Fettuccine aux ufs nappé d'une sauce à la crème et au fromage parmesan. / Egg fettuccine topped with cream sauce and parmesan cheese.	CA\$20.00
	Tiramisu Layers of mascarpone cheese, espresso-soaked ladyfingers, and cocoa powder.	CA\$7.50
	Spaghetti Carbonara Pancetta et une réduction de vin blanc, ufs et parmesan. / Pancetta and a reduction of white wine, eggs and parmesan cheese.	CA\$21.00
	Penne Arrabiata Ail, échalotes, piments forts broyés, vin blanc, et sauce tomate. / Garlic, shallots, ground hot chilies, white wine, and tomato sauce.	CA\$19.00
	Lasagna Al Forno Étagée de saucisse, ouf, mozzarella, parmesan, sauce à la viande, tomate et crème. / Stack of sausage, egg, mozzarella, parmesan, meat sauce, tomato, and cream.	CA\$20.00
	Margherita Di Campagna Pizza Sauce tomate, mozzarella, buffalo et basilic. / Tomato sauce, mozzarella, buffalo and basil.	CA\$22.00

Menu Restaurant La Molisana

Scaloppine Parmiggiana

CA\$30.00

Escalopes de veau panées dans une sauce aux tomates avec du fromage parmesan et gratinées au mozzarella avec une touche de sauce demi-glace. / Breaded veal cutlets in tomato sauce with parmesan cheese and mozzarella gratin with a touch of demi-glace sauce.

Penne Romanoff

CA\$22.00

Échalote et poivre noir concassé flambé à la vodka et au réduit de crème avec sauce tomate. / Shallot and crushed black pepper flambéed with vodka, and cream sauce with tomato sauce.

Insalata Cesare

CA\$10.00

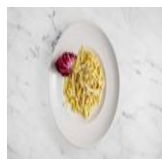
Salade romaine, croûtons, et vinaigrette garnis de parmesan. / Romaine salad, croutons, and vinaigrette garnished with parmesan cheese.

Pâtes / Pasta

Penne Romanoff

CA\$22.00

Échalote et poivre noir concassé flambé à la vodka et au réduit de crème avec sauce tomate. / Shallot and crushed black pepper flambéed with vodka, and cream sauce with tomato sauce.



Fettuccine Alfredo

CA\$20.00

Fettuccine aux œufs nappé d'une sauce à la crème et au fromage parmesan. / Egg fettuccine topped with cream sauce and parmesan cheese.



Lasagna Al Forno

CA\$20.00

Étagée de saucisse, œuf, mozzarella, parmesan, sauce à la viande, tomate et crème. / Stack of sausage, egg, mozzarella, parmesan, meat sauce, tomato, and cream.

Pâtes melenzane parmigiana / Melenzane Parmigiana Pasta

CA\$19.00

Étagées d'aubergines, san marzano, mozzarella et parmigiano. / Eggplant shelves, san marzano, mozzarella, and parmigiano.



Penne Arrabiata

CA\$19.00

Ail, échalotes, piments forts broyés, vin blanc, et sauce tomate. / Garlic, shallots, ground hot chilies, white wine, and tomato sauce.

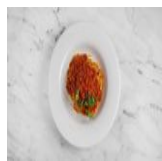
Menu Restaurant La Molisana



Manicotti Fiorentina

CA\$19.00

Pâtes farcies au ricotta et aux épinards gratinées. / Pasta stuffed with ricotta and spinach au gratin.



Spaghetti à la bolognaise / Bolognese Spaghetti

CA\$20.00

Sauce mijotée lentement au veau, porc et boeuf. / Slow-simmered sauce with veal, pork and beef.

Cannelloni Della Nonna

CA\$20.00

Pâtes farcies au veau et aux épinards, nappé d'une sauce tomate et gratinées. / Pasta stuffed with veal and spinach, topped with tomato sauce, and au gratin.

Tortellini Aurora

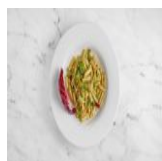
CA\$20.00

Petites pâtes farcies à la viande dans une sauce rosée avec fromage parmesan. / Small pasta stuffed with meat in a rosé sauce with parmesan cheese.

Linguine Primavera

CA\$20.00

Légumes frais sautés à l'ail et à la sauce aux tomates italiennes. / Fresh vegetables sautéed in garlic and Italian tomato sauce.



Pâtes cavati con brocoli / Cavati Con Brocoli Pasta

CA\$22.00

Pâtes sautées avec brocoli, ail et huile d'olive extra vierge. / Pasta sautéed with broccoli, garlic and extra virgin olive oil.

Monforte Spaghetti

CA\$32.00

Crevettes géantes, échalotes, champignons, et tomates fraîches avec vermouth sec, ail et huile d'olive extra vierge. / Giant shrimp, shallots, mushrooms, and fresh tomatoes with dry vermouth, garlic, and extra virgin olive oil.

Pâtes cavati di casa nostra / Cavati Di Casa Nostra Pasta

CA\$22.00

Pâtes servies avec sauce tomate. / Pasta served with tomato sauce.



Linguine Vongole

CA\$29.00

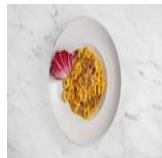
Palourdes, ail confit, vin blanc, et fumet de poisson, servi avec votre choix de sauce rouge ou blanche. / Clams, garlic confit, white wine, and fish stock, served with your choice of red or white sauce.

Menu Restaurant La Molisana

Spaghetti Napoli

CA\$18.00

Sauce tomate au basilic et à l'ail. / Tomato sauce with basil and garlic.



Tortellini Gigi

CA\$22.00

Petites pâtes farcies à la viande servies avec sauce rosée, pancetta, champignons et oignons. / Small pasta stuffed with meat served with pink sauce, pancetta, mushrooms, and onions.



Spaghetti Carbonara

CA\$21.00

Pancetta et une réduction de vin blanc, oufs et parmesan. / Pancetta and a reduction of white wine, eggs and parmesan cheese.

Pizza



Margherita Di Campagna Pizza

CA\$22.00

Sauce tomate, mozzarella, buffalo et basilic. / Tomato sauce, mozzarella, buffalo and basil.

Pizza spéciale / Special Pizza

CA\$21.00

Sauce tomate, pepperoni, champignons, fromage, poivrons verts et bruschetta. / Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, cheese, green peppers and bruschetta.

Molisana Pizza

CA\$20.00

Sauce tomate, saucisse italienne, fromage, et piment fort. / Tomato sauce, Italian sausage, cheese, and hot chili.



Traditionale Pizza

CA\$20.00

Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons verts et fromage. / Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, green peppers and cheese.

Primavera Pizza

CA\$20.00

Sauce tomate, légumes, et fromage garnis de roquette. / Tomato sauce, vegetables, and cheese garnished with arugula.

Menu Restaurant La Molisana

Quattro Formaggi Pizza

CA\$24.00

Bocconcini, mozzarella, fromage de chèvre et gorgonzola. / Bocconcini, mozzarella, goat cheese and gorgonzola.



12" moyenne pizza focaccia / 12" Medium Focaccia Pizza

CA\$11.00

Pizza blanc, ail, romarin et huile d'olive. / White pizza, garlic, rosemary and olive oil.



Matriciana Pizza

CA\$20.00

Sauce tomate, pancetta, oignon et fromage. / Tomato sauce, pancetta, onion and cheese.

Amalfitana Pizza

CA\$28.00

Sauce tomate, crevettes, ail, origan et fromage. / Tomato sauce, shrimp, garlic, oregano, and cheese.



Montanara Pizza

CA\$20.00

Sauce tomate, anchois, olives, champignons et fromage. / Tomato sauce, anchovies, olives, mushrooms and cheese.

Calabrese Pizza

CA\$20.00

Pancetta, oignon, patate, fromage, ail et romarin. / Pancetta, onion, potato, cheese, garlic and rosemary.

Di Parma Pizza

CA\$24.00

Sauce tomate, bébés roquettes, prosciutto, et fromage bocconcini. / Tomato sauce, baby arugula, prosciutto, and bocconcini cheese.

Napoletana Pizza

CA\$18.00

Sauce tomate et fromage. / Tomato sauce and cheese.

Plats principaux / Main Dishes



Osso Bucco Casalinga

CA\$45.00

Jarret de veau braisé au four pendant six heures avec mirepoix, tomate et réduction de jus de braisage. / Veal shank braised in the oven for six hours with mirepoix, tomato and braising juice reduction.

Scaloppine Parmiggiana

CA\$30.00

Escalopes de veau panées dans une sauce aux tomates avec du fromage parmesan et gratinées au mozzarella avec une touche de sauce demi-glace. / Breaded veal cutlets in tomato sauce with parmesan cheese and mozzarella gratin with a touch of demi-glace sauce.

Gamberoni A Vostro Gusto

CA\$34.00

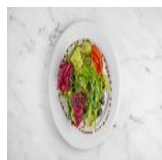
Pasta dish featuring prawns prepared to your liking, typically includes garlic, olive oil, and a selection of herbs.

Salade / Salad

Insalata Cesare

CA\$10.00

Salade romaine, croûtons, et vinaigrette garnis de parmesan. / Romaine salad, croutons, and vinaigrette garnished with parmesan cheese.



Insalata Italiana

CA\$10.00

Salade mixte fraîche avec vinaigrette molisana. / Fresh mixed salad with molisana vinaigrette.

Insalata Arugola

CA\$12.00

Salade de roquette servie avec parmesan finement tranché. / Arugula salad served with finely sliced parmesan.

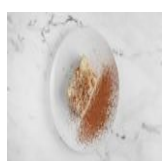


Insalata Caprese

CA\$11.00

Tranches de tomates fraîches, basilic et bocconcini frais. / Sliced fresh tomatoes, basil and fresh bocconcini.

Desserts



Tiramisu

CA\$7.50

Layers of mascarpone cheese, espresso-soaked ladyfingers, and cocoa powder.



Dulce di Lecce

A rich, layered cake soaked in caramel sauce, topped with a light dusting of powdered sugar.

CA\$7.50
