



Menu

Bocci Restaurant Bar Lounge

Bocci Restaurant Bar Lounge, 1756 Av Dollard, LaSalle, QC H8N 1T8, Canada | (514) 365-6519

Most Ordered

LASAGNE GRATINATE / LASAGNE GRATINATE

CA\$20.50

Oven baked pasta with mozzarella in a rosée meat sauce / Cuit au four avec mozzarella, sauce à la viande et rosée

MINI ARANCINI SICILIANI / MINI ARANCINI SICILIANI

CA\$11.50

Rice balls stuffed with meat and cheese on a bed of tomato sauce / Boulettes de riz farci de viande, fromage et sauce tomate

CANNOLI (3 Minis) / CANNOLI (3 Minis)

CA\$9.00

Sicilian cannoli stuffed with fresh ricotta and chocolate chips / Cannoli sicilien farci de ricotta frais et brisures de chocolats

POMODORINI BOCCONCINI E OLIVE

CA\$10.00

Cherry tomatoes, bocconcini cheese and olives / Tomates cerises, bocconcini et olives

ALL DRESSED / ALL DRESSED

CA\$21.50

Pepperoni, Mushroom, and green peppers / Pepperoni, champignons et poivrons verts

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

CA\$19.50

Meat Sauce / Sauce à la viande

MARGHERITA

CA\$18.25

Fresh tomato sauce, basil and mozzarella / Sauce tomate et mozzarella

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

STEAK E PEPPERONI / STEAK E PEPPERONI

CA\$16.00

Made with bread and garnished with onions, mushrooms, green peppers, mozzarella, coleslaw, tomatoes, and original dressing / Fait avec pain et garnis de oignons, champignons, poivrons verts, mozzarella, salade de chou, tomates, et vinaigrette

SALSICCIA

CA\$16.00

Homemade grilled italian sausage / Saucisses italienne maison grillées

BOCCI HOT SAUCE / SAUCE PIQUANTE BOCCI

CA\$4.00

Spicy Italian sauce available in 4 oz, 8 oz, 1/2 liter, and 1 liter sizes.

Antipasti / Antipasti

MOZZARELLA IN CARROZZA / MOZZARELLA IN CARROZZA

CA\$10.25

Fried mozzarella seasoned with Italian bread-crumbs and topped with tomato sauce / Mozzarella frits assaisonnés avec chapelure italienne sur un lit de sauce marinara

POMODORINI BOCCONCINI E OLIVE

CA\$10.00

Cherry tomatoes, bocconcini cheese and olives / Tomates cerises, bocconcini et olives

CALAMARI FRITTI / CALAMARI FRITTI

CA\$20.50

Crispy fried squid with a tartare sauce / Croustillants et frits servi avec sauce tartare

POLPETTE DELLA CASA / POLPETTE DELLA CASA

CA\$11.50

Homemade meatballs in a fresh tomato sauce / Boulettes de viande et sauce tomate

FAMILY FRIES / FRITE FAMILIALE

CA\$9.00

Golden french fries, typically seasoned with salt and pepper.

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

MINI ARANCINI SICILIANI / MINI ARANCINI SICILIANI **CA\$11.50**

Rice balls stuffed with meat and cheese on a bed of tomato sauce / Boulettes de riz farci de viande, fromage et sauce tomate

STRACCIATELLA SOUP / SOUPE STRACCIATELLA **CA\$9.00**

Chicken, spinach, egg and parmesan soup / Consommé de poulet , épinards, ouf et parmesan

PANE ALL'AGLIO **CA\$7.00**

Home made garlic bread / Pain à l'ail maison

ORIGINAL POUTINE / POUTINE ORIGINALE **CA\$10.25**

French fries topped with cheese curds and rich gravy.

TORTELLINI IN BRODO / TORTELLINI À BRODO **CA\$10.25**

Cheese stuffed pasta and chicken broth / Pâtes farcies de fromage et consommé de poulet

SALSICCIA BOCCI ALLA GRIGLIA / SALSICCIA BOCCI ALLA GRIGLIA **CA\$10.25**

Homemade grilled italian sausage / Saucisses italiennes maison grillés

BRUSCHETTA / BRUSCHETTA **CA\$9.25**

Fresh diced tomatoes, onions and oregano / Tomates en dés fraîches, oignons et origan

COSTOLETTE D'AGNELLO **CA\$34.50**

Grilled marinated lamb chops with fine herbs / Côtelettes d'agneau grillées et marinées avec fines herbes

TARTARE DI SALMONE / TARTARE DI SALMONE **CA\$20.50**

Fresh atlantic salmon and condiments / Saumon de l'atlantique frais avec condiments

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

POLPO ALLA GRIGLIA / POLPO ALLA GRIGLIA

CA\$21.50

Grilled octopus with capers in a lemon vinaigrette / Pieuvre grillée avec capres et vinaigrette au citron

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI / TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

CA\$21.50

Assorted cold cuts, melon, local and imported cheeses / Mélanges de charcuterie et fromages locaux et importés

CHICKEN WINGS / AILES DE POULET

CA\$12.50

With sauce / Avec sauce

MOZZARELLA DI BUFALA / MOZZARELLA DI BUFALA

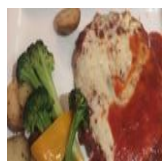
CA\$19.50

Served with fresh tomatoes / Servi avec tomates fraîches

ALI DI POLLO / ALI DI POLLO

CA\$12.50

Chicken Wings / Ailes de poulet



BRACIOLE MESSINESI

CA\$23.00

Veal Braciolo stuffed with mozzarella cheese, spinach and mushrooms / Bracioli de veau farci de mozzarella, épinards et champignons

TARTARE DI MANZO / TARTARE DI MANZO

CA\$25.25

Fresh Angus beef and condiments / Tartare de boeuf angus avec condiments

COCKTAIL DI GAMBERI / COCKTAIL DI GAMBERI

CA\$23.00

Shrimps, lemon, and cocktail sauce / Crevettes avec citron et sauce cocktail



SALMONE AFFUMICATO

CA\$17.00

Smoked atlantic salmon, capers, onions on a bed of baby mesclun lettuce / Saumon fumé de l'atlantique avec capres et oignons avec laitue mesclun

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

MINISTRONE SOUP / SOUPE MINISTRONE

CA\$9.00

Fresh vegetables / Mélange de légumes frais

FRIES / FRITES

CA\$4.50

House-cut fries seasoned with salt and pepper.

Risotto / Risotto

RISOTTO ALLO SCOGLIO

CA\$40.00

Shrimps, scallops, squids and mussels in a fresh tomato sauce / Crevettes, pétoncles, calmars et moules avec sauce tomate

RISOTTO DEL BOSCO / RISOTTO DEL BOSCO

CA\$28.50

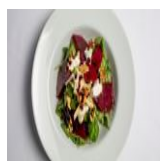
Porcini and wild mushroom in white wine / Porcini et champignons sauvages avec vin blanc et bouillon aux champignons

RISOTTO DEL CAMPO

CA\$21.00

Seasonal fresh vegetables / Légume frais saisonal

Insalate / Insalate



BARBABIETOLE

CA\$17.25

Beets, apples, walnuts, goat cheese, balsamic caramel vinaigrette / Betteraves avec pommes, noix, fromage de chèvre, et vinaigrette au caramel balsamique

SPINACI

CA\$17.25

Spinach, hearts of palm, dried cranberries, toasted almonds, honey dijonnaise vinaigrette / Épinards, cours de palmiers, canneberges séchées, amandes rôties et vinaigrette de moutarde et miel

ARANCE E FINOCCHI / ARANCE E FINOCCHI

CA\$17.25

Shaved fennel salad with orange segments and baby mesclun lettuce / Copeaux de fenouil avec orange et laitue mesclun

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

FRUTTI DI MARE

CA\$19.50

Mix of seafood, olives, olive oil and garlic / Mélange de fruits de mer, olives, huile d'olive et ail

TRADITIONAL CESAR / TRADITIONAL CESAR

CA\$11.50

Crisp romaine lettuce, croutons, bacon, parmesan, ceasar dressing / Laitue romaine croustillante avec croutons, bacon, parmesan et vinaigrette césar

INSALATA DI BOCCI / INSALATA DI BOCCI

CA\$17.25

Artichokes, tomatoes, cucumber, olives, onions, bocconcini on a bed of spring mix / Mélange printaniers, artichauts, tomates, concombres, olives, oignons et bocconcini

Pasta / Pâtes

LASAGNE GRATINATE / LASAGNE GRATINATE

CA\$20.50

Oven baked pasta with mozzarella in a rosée meat sauce / Cuit au four avec mozzarella, sauce à la viande et rosée

GNOCCHI AL POMODORO / GNOCCHI AL POMODORO

CA\$21.50

Tomato sauce and fresh basil / Sauce tomate et basilique frais

PENNE ARRABIATA / PENNE ARRABIATA

CA\$21.50

Spicy tomato sauce and fresh basil / Sauce tomate épicée et basilique frais

FETTUCCINE ALFREDO / FETTUCCINE ALFREDO

CA\$21.50

Fresh cream and parmesan cheese / Crème fraîche et parmesan

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

CA\$19.50

Meat Sauce / Sauce à la viande

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge



PENNE ROMANOFF

Rosée sauce with vodka / Sauce rosée avec vodka

CA\$26.25

MANICOTTI ALLA FIORENTINA

Oven baked pasta stuffed with spinach, ricotta and parmesan in a tomato cream sauce / Cuit au four et farci d'épinards, ricotta et parmesan dans une sauce tomate et crème

CA\$23.00

TORTELLONI LA CONTESSA

Ricotta Stuffed pasta with mushrooms, red peppers, olives in a white wine rosée sauce / Farci de ricotta avec champignons, poivrons rouges, olives et sauce vin blanc rosée

CA\$26.50

FETTUCINI ALLA CARBONARA / FETTUCINI ALLA CARBONARA

Pancetta, egg yolk, pecorino cheese, and cracked black pepper / Pancetta, jaune d'ouf, fromage pecorino et poivre noir concassé

CA\$27.50

CANNELLONI AL FORNO / CANNELLONI AL FORNO

Oven baked stuffed with ground beef, ricotta and mozzarella in a tomato sauce / Cuit au four et farci de veau, saucisses, bouf, ricotta et mozzarella dans une sauce tomate

CA\$21.50

FETTUCCINE BOSCAIOLA / FETTUCCINE BOSCAIOLA

Porcini and wild mushroom in a white wine mushroom broth / Porcini et champignons sauvages avec vin blanc et bouillon aux champignons

CA\$27.50

PENNE CARUSO / PENNE CARUSO

Chicken, mushroom, demi glace, and cream / Poulet, champignons, demi-glace, et crème

CA\$26.25

RIGATONI ALLA NORMA

Fried eggplant, fresh basil in a tomato sauce with baked ricotta / Aubergine frit et basilique frais avec sauce tomate et ricotta cuit

CA\$26.25

RAVIOLI AMOROSA / RAVIOLI AMOROSA

Pasta stuffed with beef in a meat sauce with cream / Farci de bouf dans une sauce à la viande et crème

CA\$25.25

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

PENNE ALLA GIARDINIERA / PENNE ALLA GIARDINIERA

CA\$20.00

Seasonal fresh vegetables in a tomato sauce / Légumes frais de saison avec sauce tomate

LINGUINE AL PROFUMO DI MARE / LINGUINE AL PROFUMO DI MARE

CA\$39.50

Shrimps, scallop, squid and mussels in a white wine or fresh tomato sauce / Crevettes, pétoncles, calmars et moules dans une sauce tomate

SPAGHETTI ALLE VONGOLE / SPAGHETTI ALLE VONGOLE

CA\$30.50

Fresh clams in a white wine sauce / Palourdes avec sauce au vin blanc

CAVATELLI RAPINI E SALSICCIA

CA\$25.50

Italian sausage, garlic, olive oil and white wine / Saucisses italienne, ail, huile d olive et vin blanc

LINGUINI GIGI / LINGUINI GIGI

CA\$26.25

Rosée sauce with prosciutto, capicollo and mushrooms / Sauce rosée avec prosciutto, capicollo et champignons

Pizzas / Pizzas

VEGETARIANA / VEGETARIANA

CA\$21.50

Artichokes, mushrooms, green peppers, olives and onions / Artichauts, champignons, poivrons verts, olives et oignons

TUNNARELLA

CA\$21.50

Onions, homemade italian sausage and hot peppers with tomato sauce and mozzarella / Oignons, saucisses italiennes maison et poivrons forts

PROSCIUTTO E RUGOLA

CA\$21.50

Sliced prosciutto di parma, fresh arugula with tomato sauce and mozzarella / Prosciutto di parma émincé et roquette avec sauce tomate et mozzarella

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

BRUSCHETTA / BRUSCHETTA

CA\$20.50

Diced tomatoes, onions, oregano, mozzarella, olive oil, garlic and parmesan / Tomates en dés, oignons, origan, mozzarella, huile d'olive, ail et parmesan

AI FUNGHI

CA\$21.50

Selection of assorted wild mushrooms with tomato sauce and mozzarella / Mélanges de champignons sauvages dans une sauce tomate et mozzarella

ALL DRESSED / ALL DRESSED

CA\$21.50

Pepperoni, Mushroom, and green peppers / Pepperoni, champignons et poivrons verts

SPECIALE BOCCI / SPECIALE BOCCI

CA\$23.00

Italian Sausage, bacon, mushrooms and onions / Saucisses italiennes maison, bacon, champignons et oignons

SICILIANA / SICILIANA

CA\$20.00

Fried eggplant slices, baked ricotta with tomato sauce and mozzarella / Aubergines frits et ricotta cuit avec sauce tomate et mozzarella

QUATTRO FORMAGGI Bianca

CA\$24.00

Selection of local and imported cheeses / Sélection de fromages locaux et importés

SUPREME

CA\$25.25

Steak, pepperoni, pork an veal sausage, mushroom / Steak, pepperoni, saucisse de porc et veau, champignons

CANADESE / CANADESE

CA\$25.25

Smoke meat, pepperoni, bacon and caramelized onions / Viande fumé, pepperoni, bacon et oignons caramélisés

FRUTTI DI MARE / FRUTTI DI MARE

CA\$26.25

Shrimps, clams, scallops with tomato sauce and mozzarella / Mélange de fruits de mer, olives, huile d'olive et ail

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

PATATE E CIPOLLE Bianca / PATATE E CIPOLLE Bianca

CA\$20.50

Thinly sliced potatoes and onions with fresh herbs and mozzarella / Patates émincées et oignons avec fines herbes et mozzarella

MARGHERITA

CA\$18.25

Fresh tomato sauce, basil and mozzarella / Sauce tomate et mozzarella

SALSICCIA E RAPINI

CA\$24.00

Homemade italian sausage, garlic rapini with tomato sauce and mozzarella / Saucisses italiennes maison, ail, rapini avec sauce tomate et mozzarella

Paninteca Bocci Submarines / Sous-Marins Paninteca Bocci

STEAK E SALSICCIA / STEAK E SALSICCIA

CA\$16.00

Steak and grilled italian sausage / Steak et saucisse maison

SALSICCIA

CA\$16.00

Homemade grilled italian sausage / Saucisses italienne maison grillées

POLLO

CA\$16.00

Chicken breast / Poitrine de poulet

VEGETERIANO / VEGETERIANO

CA\$16.00

Artichokes, mushrooms and olives / Artichauts, champignons, poivrons verts, olives et oignons

STEAK E PEPPERONI / STEAK E PEPPERONI

CA\$16.00

Made with bread and garnished with onions, mushrooms, green peppers, mozzarella, coleslaw, tomatoes, and original dressing / Fait avec pain et garnis de oignons, champignons, poivrons verts, mozzarella, salade de chou, tomates, et vinaigrette

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

STEAK / STEAK

CA\$16.00

Sliced steak. Made with bread and garnished with onions, mushrooms, green peppers, mozzarella, coleslaw, tomatoes, and original dressing / Bifteck tranché. Fait avec pain et garnis de oignons, champignons, poivrons verts, mozzarella, salade de chou, tomates, et vinaigrette

Terra / Terra

BISTECCA DI MANZO / BISTECCA DI MANZO

CA\$57.50

Grilled sterling certified rib steak 16 Oz / Entrecôte grillée 16oz certifié sterling

BRACIOLE MESSINESI / BRACIOLE MESSINESI

CA\$51.50

Veal Bracirole stuffed with mozzarella cheese, spinach and mushrooms / Bracioli de veau farci de mozzarella, épinards et champignons

SALSICCIA DELLA CASA

CA\$32.00

Homemade sausage Bocci style / Saucisses maison style Bocci

TRIPPA ALLA SICILIANA

CA\$31.00

Tripe braised with celery, carrots and onions in a mild spicy tomato sauce / Braisé avec celeri, carottes, et oignons dans une sauce pomodoro épicée.



FILETTO DI MANZO

CA\$57.50

Grilled sterling certified fillet mignon 8 Oz / Filet mignon grillé 8oz certifié sterling

SCALOPPINE DI VITELLO

CA\$43.50

Milk-fed veal scaloppini in a white wine lemon sauce or marsala sauce / Escalope de veau nourris au lait avec sauce citron ou vin marsala

Mare / Mare

COD / COD

CA\$34.50

Pan seared fresh atlantic cod filet / Filet de morue de l'atlantique pôlé

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge



SALMONE

Grilled fresh atlantic salmon filet / Filet de saumon grillé de l'atlantique

CA\$34.50

GAMBERI AI FERRI

Grilled shrimps with lemon and herbs / Crevettes grillées avec citron et fines herbes

CA\$46.00

Crudi / Crudi

TARTARE DI SALMONE / TARTARE DI SALMONE

Fresh atlantic salmon and condiments / Saumon de l'atlantique frais avec condiments

CA\$20.50

TARTARE DI MANZO

Fresh Angus beef and condiments / Tartare de boeuf angus avec condiments

CA\$25.25

Beverages / Breuvages

ICED TEA / THÉ GLACÉ

Freshly brewed tea served over ice, typically with a hint of lemon and mint.

CA\$2.50

ORANGE CRUSH / CRUSH ORANGE

Bubbly orange soda with a refreshing citrus flavor and a hint of sweetness.

CA\$2.50

7UP / 7UP

Citrus-flavored soda, typically caffeine-free, known for its refreshing and bubbly taste.

CA\$2.50

GINGER ALE / GINGER ALE

Ginger ale: Effervescent ginger-flavored soda, typically with a crisp, slightly spicy taste.

CA\$2.50

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

PEPSI / PEPSI

CA\$2.50

Pepsi: Classic and refreshing carbonated soda with the signature cola flavor.

DIET PEPSI / PEPSI DIÈTE

CA\$2.50

A crisp, refreshing, and sugar-free carbonated beverage with the classic Pepsi taste.

Trattoria / Trattoria

MEAT SAUCE / SAUCE À LA VIANDE

CA\$10.25

Rich meat sauce served in ½ liter or 1 liter portions.

ALFREDO SAUCE / SAUCE ALFREDO

CA\$9.20

For ingredients of the sauces see the page of the pasta section *Prices subject to change without notice / Pour les ingrédients des sauces voir la page de la section pâtes *Prix sujets à changements sans préavis

ARRABIATA SAUCE / SAUCE ARRABIATA

CA\$9.50

For ingredients of the sauces see the page of the pasta section *Prices subject to change without notice / Pour les ingrédients des sauces voir la page de la section pâtes *Prix sujets à changements sans préavis

ROSÉE SAUCE / SAUCE ROSÉE

CA\$9.25

For ingredients of the sauces see the page of the pasta section *Prices subject to change without notice / Pour les ingrédients des sauces voir la page de la section pâtes *Prix sujets à changements sans préavis

TOMATO SAUCE / SAUCE TOMATE

CA\$10.25

For ingredients of the sauces see the page of the pasta section *Prices subject to change without notice / Pour les ingrédients des sauces voir la page de la section pâtes *Prix sujets à changements sans préavis

GIGI SAUCE / SAUCE GIGI

CA\$10.25

For ingredients of the sauces see the page of the pasta section *Prices subject to change without notice / Pour les ingrédients des sauces voir la page de la section pâtes *Prix sujets à changements sans préavis

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

ONE BAGUETTE OF BREAD

CA\$2.30

Baguette: Traditional Italian baguette made with mother yeast, typically includes a crisp crust and soft interior.

BOCCI HOT SAUCE / SAUCE PIQUANTE BOCCI

CA\$4.00

Spicy Italian sauce available in 4 oz, 8 oz, 1/2 liter, and 1 liter sizes.

Submarine Combos / Combos Sous-Marins

CHICKEN SUB COMBO / COMBO DE SOUS-MARIN POULET

CA\$18.25

7" chicken submarine + fries or salad + drink / Sous-marin 7" avec poulet + frites ou salad + boisson

VEGETARIAN SUB COMBO / COMBO SOUS-MARIN VÉGÉTARIEN

CA\$18.25

7" vegetarian submarine + fries or salad + drink / Sous-marin 7" végétarienne + frites ou salad + boisson

STEAK SUB COMBO / COMBO DE SOUS-MARIN STEAK

CA\$18.25

7" steak submarine + fries or salad + drink / Sous-marin 7" avec steak + frites ou salad + boisson

SAUSAGE SUB COMBO / COMBO DE SOUS-MARIN SAUCISSES

CA\$18.25

7" sausage submarine + fries or salad + drink / Sous-marin 7" avec saucisse + frites ou salad + boisson

Desserts / Desserts

CANNOLI (3 Minis) / CANNOLI (3 Minis)

CA\$9.00

Sicilian cannoli stuffed with fresh ricotta and chocolate chips / Cannoli sicilien farci de ricotta frais et brisures de chocolats

TIRAMISU / TIRAMISU

CA\$10.25

Traditional homemade tiramisu with mascarpone cream, savoiardi cookies and espresso coffee / Tiramisu traditionnel fait maison avec crème mascarpone, biscuits savoiardi et café espresso

Menu Bocci Restaurant Bar Lounge

CRISPELLE / CRISPELLE

CA\$9.00

Homemade pasta fried and garnished with nutella / Pâtes fait maison frits et garnies de nutella
