# Menu

# Restaurant Il Miglio Express

111 Blvd Robert-Bourassa, Montréal, QC H3C, Canada | (514) 750-3069

## Most Ordered



### Campanelle aux champignons / Mushrooms Campanelle — CA$23.00

Campanelle (semoule de blé, oufs), jus de veau, ragoût de champignons, parmesan, huile de truffe. / Campanelle (wheat semolina, eggs), veal sauce, mushrooms ragout, parmesan, truffle oil.



### Gnocchi all'arrabbiata — CA$19.50

Végétarien. Gnocchi de pommes de terre (semoule de blé, farine de riz), sauce tomate, piment fort, basilic, ail, huile d'olive, parmesan. / Vegetarian. Potato gnocchi (wheat semolina, rice flour), tomato sauce, hot pepper, basil, garlic, olive oil, parmesan.



### Polpette de veau / Veal Meatballs — CA$13.00

3x boulettes de veau (veau haché, pain, lait, oufs, parmesan) mijotées dans une sauce tomate. / 3x veal meatballs (ground veal, bread, milk, eggs, parmesan) slowly cooked in tomato sauce.



### Ravioli de fromage et pesto / Cheese ravioli & pesto — CA$22.00

Ravioli farcis de ricotta (semoule de blé, oufs), pesto d'amande et de basilic, huile d'olive, parmesan. / Ravioli stuffed with ricotta cheese (wheat semolina, eggs), almond and basil pesto, parmesan, olive oil.



### Tiramisu — CA$8.00

Crème mascarpone, armagnac, biscuit génoise, sirop de café, cacao (farine, oeufs). / Mascarpone cream, armagnac, biscuit genoise, coffee sirup, cocoa (flour, eggs).



### Linguine pesto pistaches et crevettes / Pistachios Pesto Linguine and Shrimps — CA$27.00

Linguine (semoule de blé), pesto de pistaches, crevettes nordiques, huile de citron, parmesan. / Linguine (wheat semolina), pistachios pesto, nordic shrimps, lemon oil, parmesan.



### Lasagne pour 2 /  Lasagna for 2 — CA$25.00

Surgelée, pâtes fraîches (semoule de blé, oufs), sauce bolognaise (bouf, veau & porc), béchamel, mozzarella. / Frozen, fresh pasta (wheat semolina, eggs), bolognese sauce (beef, veal & pork), bechamel, mozzarella.

# Menu Restaurant Il Miglio Express



### Orecchiette à la saucisse / Orecchiette & italian sausage

CA$24.00

Pâte orechiette (blé, oufs), saucisse italienne (porc), crème de rapini, rapini rôtis, ail, huile d'olive, parmesan. / Orecchiette pasta (wheat, eggs), Italian sausages, rapini cream, roasted rapini, garlic, olive oil, parmesan.



### Panini polpette de veau / Veal Meatballs Panini

CA$20.00

Ciabatta, boulettes de veau (pain, oufs, parmesan), mayonnaise 'nduja épicée, mozzarella, sauce tomate. / Ciabatta, veal meatballs (bread, eggs, parmesan), 'nduja spicy mayo, mozzarella, tomato sauce.



### Mousse au caramel / Caramel Pudding

CA$8.00

Mousse au caramel, biscuits brownie au chocolat et arachides (farine, oufs, beurre, crème). / Caramel pudding, brownie cookies and peanuts (flour, eggs, butter, cream).

## Entrées / Appetizers



### Polpette de veau / Veal Meatballs

CA$13.00

3x boulettes de veau (veau haché, pain, lait, oufs, parmesan) mijotées dans une sauce tomate. / 3x veal meatballs (ground veal, bread, milk, eggs, parmesan) slowly cooked in tomato sauce.



### Salade César / Caesar Salad

CA$11.50

Laitues, vinaigrette (mayonnaise, câpres, anchois, citron) bacon, croûtons, parmesan. / Lettuce, vinaigrette (mayo, capers, anchovies, lemon) bacon, croutons, parmesan.



### Salade de burrata / Burrata Salad

CA$18.00

Végétarien. Burrata italienne, roquette, tomates, concombre, olives taggiasche, parmesan, vinaigrette balsamique. / Vegetarian. Italian burrata, arugula, tomatoes, cucumber, taggiasche olives, parmesan, balsamic vinaigrette.

## Sandwichs / Sandwiches



### Panini polpette de veau / Veal Meatballs Panini

CA$20.00

Ciabatta, boulettes de veau (pain, oufs, parmesan), mayonnaise 'nduja épicée, mozzarella, sauce tomate. / Ciabatta, veal meatballs (bread, eggs, parmesan), 'nduja spicy mayo, mozzarella, tomato sauce.



### Panini à la burrata / Burrata Panini

CA$22.50

Végétarien. Ciabatta, burrata italienne, pesto (amandes, basilic, ail), tomates, olives taggiasche, aubergines, parmesan, roquette. / Vegetarian. Ciabatta, Italian burrata, pesto (almond, basil, garlic) tomatoes, taggiasche olives, eggplants, parmesan, arugula.

# Menu Restaurant Il Miglio Express

## Plats de pâtes fraîches / Fresh Pasta Dishes



### Campanelle aux champignons / Mushrooms Campanelle

CA$23.00

Campanelle (semoule de blé, oufs), jus de veau, ragoût de champignons, parmesan, huile de truffe. / Campanelle (wheat semolina, eggs), veal sauce, mushrooms ragout, parmesan, truffle oil.



### Orecchiette à la saucisse / Orecchiette & italian sausage

CA$24.00

Pâte orechiette (blé, oufs), saucisse italienne (porc), crème de rapini, rapini rôtis, ail, huile d'olive, parmesan. / Orecchiette pasta (wheat, eggs), Italian sausages, rapini cream, roasted rapini, garlic, olive oil, parmesan.



### Ravioli de fromage et pesto / Cheese ravioli & pesto

CA$22.00

Ravioli farcis de ricotta (semoule de blé, oufs), pesto d'amande et de basilic, huile d'olive, parmesan. / Ravioli stuffed with ricotta cheese (wheat semolina, eggs), almond and basil pesto, parmesan, olive oil.



### Linguine pesto pistaches et crevettes / Pistachios Pesto Linguine and Shrimps

CA$27.00

Linguine (semoule de blé), pesto de pistaches, crevettes nordiques, huile de citron, parmesan. / Linguine (wheat semolina), pistachios pesto, nordic shrimps, lemon oil, parmesan.



### Gnocchi all'arrabbiata

CA$19.50

Végétarien. Gnocchi de pommes de terre (semoule de blé, farine de riz), sauce tomate, piment fort, basilic, ail, huile d'olive, parmesan. / Vegetarian. Potato gnocchi (wheat semolina, rice flour), tomato sauce, hot pepper, basil, garlic, olive oil, parmesan.

## Extras

### Extra polpetta de veau / Veal Meatball

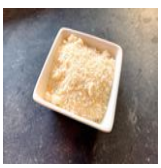
CA$4.25

1x boulette de veau (veau, pain, lait, oufs, parmesan). / 1x veal meatball (veal, bread, milk, eggs, parmesan).

### Extra Burrata

CA$5.75

Demi-portion de burrata (50 gr). / Half portion of burrata (50 gr).



### Extra Parmesan

CA$2.00

Parmesan râpé. / Grated parmesan cheese.

# Menu Restaurant Il Miglio Express



### Extra piments forts / Hot Peppers

CA$1.50

Piments forts tranchés et huile d'olive. / Sliced hot peppers and olive oil.

## Épicerie / Grocery



### Ravioli à la viande (500 gr) / Meat Ravioli (500 gr)

CA$19.50

Surgelés, 3 à 4 portions, ravioli (semoule de blé, oufs), farcis de bouf, ricotta et parmesan. / Frozen 3 to 4 portions, ravioli (wheat semolina, eggs), stuffed with beef, ricotta and parmesan.



### Sauce bolognaise (500 ml) / Bolognese Sauce (500 ml)

CA$12.00

Frais, 3 à 4 portions, tomates italiennes, bouf, porc et veau, oignons, carottes, céleri et ail. / Fresh, 3 to 4 portions, Italian tomatoes, beef, porc and veal, onions, carrots, celery and garlic.



### Sauce champignons (500 ml) / Mushroom Sauce (500 ml)

CA$13.00

Frais, 3 à 4 portions, champignons (Paris, portobello, shiitake, cèpes), jus de veau, tomate, oignons et ail. / Fresh, 3 to 4 portions, mushrooms (button, portobello, shiitake, porcini), veal stock, tomato, onions and garlic.



### Pâtes courtes (500 gr) / Short Pasta (500 gr)

CA$6.50

Surgelées, 3 à 4 portions, (semoule de blé, oufs), choix du chef Campanelle ou Rigatoni / Frozen, 3 to 4 portions, (wheat semolina, eggs), Chef choice Campanelle or Rigatoni



### Pâtes longues (450gr) / Long Pasta (450gr)

CA$7.50

Surgelées, Linguini, 3 portions, (semoule de blé). / Frozen, Linguini, 3 portions (wheat semolina).



### Ravioli au fromage (500 gr) / Cheese Ravioli (500 gr)

CA$15.00

Surgelés, 3 à 4 portions, ravioli (semoule de blé, oufs) farcis de fromages ricotta et parmesan. / Frozen, 3 to 4 portions, ravioli (wheat semolina, eggs) stuffed with ricotta and parmesan.



### Sauce tomate (500 ml) / Tomato Sauce (500 ml)

CA$10.25

Frais, 3 à 4 portions, tomates italiennes, oignons et ail. / Fresh, 3 to 4 portions, Italian tomatoes, onions and garlic.

# Menu Restaurant Il Miglio Express



### Lasagne pour 2 /  Lasagna for 2

CA$25.00

Surgelée, pâtes fraîches (semoule de blé, oufs), sauce bolognaise (bouf, veau & porc), béchamel, mozzarella. / Frozen, fresh pasta (wheat semolina, eggs), bolognese sauce (beef, veal & pork), bechamel, mozzarella.



### Gnocchi (1 kg)

CA$13.00

Surgelés, gnocchi de pommes de terre, 4 portions, (semoule de blé, farine de riz). / Frozen, potato gnocchi, 4 portions (wheat semolina, rice flour).

## Chips et chocolat / Chocolate and Chips



### Chips San Carlo Paprika

CA$3.00

Sac de 50 gr. / Bag of 50 gr



### Chips San Carlo tomate / Chips San Carlo Tomato

CA$3.00

Sac de 50 gr. / Bag of 50 gr



### Chips San Carlo Classic

CA$3.00

Sac de 50 gr. / Bag of 50 gr.

## Breuvages / Beverages



### Chino San Pellegrino

CA$3.00

200 ml.



### Aranciata San Pellegrino

CA$3.00

200 ml.




### EstaThé Pesca

CA$3.50

250 ml.

# Menu Restaurant Il Miglio Express



## Lemon Soda

330 ml.

CA$3.50



## Lemon Soda Mojito

330 ml.

CA$3.50



## Oran Soda

330 ml.

CA$3.50



## EstaThé Limone

250 ml.

CA$3.50



## Eau gazéifiée Margherita / Margherita Carbonated Water

440 ml.

CA$3.50



## Eau plate Eska / Eska Still Water

500 ml.

CA$2.75



## 7 Up

355 ml.

CA$3.00



## Coca-Cola

355 ml.

CA$3.00



## Coke diète / Diet Coke

355 ml.

CA$3.00

# Menu Restaurant Il Miglio Express

## Desserts maison / Homemade Desserts



### Mousse au caramel / Caramel Pudding

CA$8.00

Mousse au caramel, biscuits brownie au chocolat et arachides (farine, oufs, beurre, crème). / Caramel pudding, brownie cookies and peanuts (flour, eggs, butter, cream).



### Tiramisu

CA$8.00

Crème mascarpone, armagnac, biscuit génoise, sirop de café, cacao (farine, oeufs). / Mascarpone cream, armagnac, biscuit genoise, coffee sirup, cocoa (flour, eggs).



### Biscuits sablés noisettes / Sablé cookies hazelnut

CA$6.50

2 biscuits sablés aux noisettes caramélisés et noix de coco (farine, oufs, beurre). / 2 sablé cookies made with caramelized hazelnuts and coconut (flour, eggs, butter).



### Gâteau aux carottes / Carrot Cake

CA$6.75

Avec glaçage au fromage à la crème, noix et raisins (farine, oufs, beurre, crème). / With cream cheese icing, nuts and raisin (flour, eggs, butter, cream).