

Starters

Fresh Soup of the Day
Chef's creation **6**

The Garlic Loaf
Served with zesty tomato sauce **6**

Arancini
Italian rice balls stuffed with prosciutto & mozzarella **8**

Crostini Bruschetta
Toasted crostini, chopped tomatoes, extra-virgin olive oil, balsamic reduction, parmigiano **8**

Nonna's "Sliders"
Three mini meatball sliders **9**

Moza Melanzana
Layered eggplant, baked in tomato sauce & mozzarella **9**

Mamma's Meatballs
Slow-cooked meatballs, fresh basil **9**

Pepperonata
Sautéed bell peppers, onions, Italian sausage, white wine, tomato sauce **11**

Baita Pirillo
Deep fried Baita cheese, crispy pancetta, pear-citrus marmalade **11**

Calamari Fritti
Fried calamari, roasted garlic aioli & marinara sauce **12**

Sausage & Rapini
Grilled sausage, sautéed rapini, roasted garlic, extra-virgin olive oil **12**

Wood Fired Chicken Wings
Fire-roasted chicken wings, caramelized onions **12**

Salads

All salads served individually or family style.

Mista
Romaine, baby arugula, radicchio, Tuscan olives, Mozza's vinaigrette **7 / 12**

Cesarina
Classic Ceasar, parmigiano shavings **8 / 14**
ADD: grilled chicken **4** | grilled salmon **6**

Rucola
Baby arugula, parmigiano, onions, tomatoes, extra-virgin olive oil, sweet balsamic **8 / 14**
ADD: grilled chicken **4** | grilled salmon **6**

Hazel
Baby arugula, caramelized pears, hazelnuts, crumbled goat cheese, extra-virgin olive oil & lemon vinaigrette **9 / 16**

Italiana
Romaine, radicchio, artichoke hearts, sun dried tomatoes, Tuscan olives, mozzarella, crispy prosciutto, Mozza's vinaigrette **9 / 16**

Mirtillo
Romaine, radicchio, hearts of palm, brie toasts, cherry tomatoes, raspberry vinaigrette **9 / 16**

Mozza's Chopped Salad
Romaine, radicchio, mozzarella, cucumbers, tomatoes, chickpeas, roasted red peppers, Mozza's vinaigrette **10 / 18**
ADD: grilled chicken **4** | grilled salmon **6**

Bufala
Sun-ripened tomatoes, bufala mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil, sweet balsamic **11 / 20**

Pasta

All pasta dishes served individually or family style.
Gluten-free Penne or Spaghetti available for all Classic & Signature pasta dishes, upon request.

CLASSIC PASTA

Spaghetti Pomodoro
Plum tomato & fresh basil sauce **12 / 19**

Penne Arrabiata
Spicy tomato sauce **13 / 21**

Spaghetti al Pesto
Basil pesto, white wine, cream, toasted pine nuts **14 / 23**

Spaghetti Bolognese
Slow-cooked meat sauce **14 / 23**

Fettuccine Alfredo
Parmigiano, cream sauce **14 / 23**

Tortellini Rosée
Veal stuffed tortellini, creamy tomato sauce **14 / 23**

Rigatoni Montanara
Rosée meat sauce **14 / 23**

Penne alla Gigi
Prosciutto, mushrooms, shallots, white wine, rosée sauce **15 / 26**

SIGNATURE PASTA

Spaghetti Primavera
Juliened vegetables, white wine sauce, baby arugula, parmigiano shavings **15 / 26**

Rigatoni Treviso
Speck, mushrooms, roasted red peppers, white wine, cream **15 / 26**

Tortellini Crema e Cognac
Veal stuffed tortellini, portobello mushrooms, prosciutto, Cognac, cream **15 / 26**

Penne con Salsiccia e Rapini
Crumbled sausage, sautéed rapini, roasted garlic, extra-virgin olive oil **15 / 26**

Tagliatelle Radiatore
Grilled chicken, goat cheese, sun-dried tomatoes, roasted garlic, extra-virgin olive oil **16 / 29**

Tagliatelle al Funghi
Porcini, portobello & button mushrooms, shallots, Cognac, cream **16 / 29**

BAKED PASTA

Cannelloni al Forno
Veal stuffed pasta tubes, slow-cooked meat sauce, mozzarella **13 / 21**

Fiorentina
Spinach & ricotta stuffed pasta, mozzarella, tomato sauce **13 / 21**

Tortellini Romanoff
Veal stuffed tortellini, Vodka, shallots, cracked pepper, rosée sauce, mozzarella **15 / 26**

Nonno's Lasagna
Mini meatballs, sausage, slow-cooked meat sauce, mozzarella **15 / 26**

Rigatoni Ripiena
Pepperoni, mushrooms, green peppers, tomato sauce, mozzarella **15 / 26**

Fazzolletti di Pollo
Chicken and roasted red pepper stuffed pasta, rosée sauce, bufala mozzarella **16 / 29**

Wood Fired Pizza

Our artisan pizzas are cooked at 800 degrees (F°) in our wood-fired stone oven, and are served *well-done* with a crisp, charred crust. All pizzas served individually or family style.

Margherita
The Classic. Fresh basil, mozzarella **13 / 18**

Napolitana
Bufala Mozzarella, oregano, basil **14 / 19**

Pepperoni
Pepperoni, mozzarella **14 / 19**

Pancetta
Pancetta, caramelized onions, mozzarella **14 / 19**

Olivo
Tomatoes, Tuscan olives, basil, mozzarella **14 / 19**

Ripiena
Pepperoni, mushrooms, green peppers, mozzarella **14 / 19**

Calabrese
Italian sausage, hot peppers, basil, mozzarella **14 / 19**

Verdura
Bufala mozzarella, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, parmigiano **15 / 20**

Rucola
Tomato & mozzarella crust, baby arugula, prosciutto, bufala mozzarella **18 / 24**

A la Carte Toppings
Vegetables **1.50 / 2.50** Meats **2.00 / 3.00** Cheeses **2.50 / 4.00**

Fire Grilled Panini

All Panini are grilled on live fire (not pressed), and served with a choice of house salad or sea-salted Parmigiano fries.

Mozzarella
Bufala mozzarella, tomatoes, prosciutto, baby arugula, balsamic reduction **15**

Manzo
AAA sirloin, caramelized onions, provolone, shredded romaine **15**

Parmigiana
Breaded veal scaloppini, tomato sauce, mozzarella **15**

Peppino
Sausage, caramelized onions, sautéed mushrooms, provolone **15**

Mozza Club
Grilled chicken, crispy pancetta, mozzarella, tomatoes, lettuce, garlic Aioli **16**

Caprino
Grilled chicken, roasted bell peppers, goat cheese, lettuce, pesto **16**

Spinaci
Spinach, goat cheese, mozzarella, pesto **15 / 20**

Salsiccia
Sausage, mushrooms, caramelized onions, mozzarella **15 / 20**

Pollaro
Grilled chicken, roasted red peppers, pesto, mozzarella **16 / 21**

Carciofi
Artichoke hearts, sun-dried tomatoes, Tuscan olives, roasted red peppers, mozzarella **16 / 21**

Rapini
Rapini, crumbled sausage, roasted red peppers, provolone **16 / 21**

Quattro Formaggi
Goat cheese, provolone, parmigiano, bufala mozzarella **17 / 22**

Funghi
Porcini & oyster mushrooms, truffle oil, mozzarella **18 / 24**

The Main

All dishes served with a choice of spaghetti Pomodoro or sea-salted Parmigiano fries & grilled vegetables.

Grilled Chicken Paillard
Italian herb marinated grilled chicken breast **19**

Chicken Parmigiana
Pounded, breaded & baked with tomato sauce, parmigiano & mozzarella **21**

Veal Pizaiola
Veal scaloppini, fine herbs, roasted garlic, white wine, tomato sauce **23**

Chicken Rustico
Grilled chicken breast, sliced tomatoes, crispy pancetta, bufala mozzarella **23**

Veal Parmigiana
Pounded, breaded & baked with tomato sauce, parmigiano & mozzarella **23**

Veal Limone
Veal scaloppini, lemon sauce **23**

Veal Mascotta
Veal scaloppini, artichoke hearts, mushrooms, green shallots, rosée sauce **23**

Salmon Paesana
Freshly grilled salmon, sautéed rapini, roasted red peppers, roasted garlic **25**

Salmon Forno al Legno
Wood-fire roasted in a cast-iron skillet, red onions, capers, fine herbs and fresh tomatoes **27**

Tuscan Sirloin Steak
Grilled Sirloin steak topped with porcini mushrooms & caramelized onions **29**

Filet Mignon Pepe Nero
Grilled AAA filet mignon, black pepper sauce **34**

Grilled Veal Chop
Fire grilled veal chop, Port demi-glace reduction **36**

Osso Bucco
"Half-day" braised veal shank, served with spaghetti Aglio é Olio, and a Lemoncello 'shooter' **34**

The Finale

Apple Cobbler
Warm apple cobbler, served with vanilla ice cream **8**

Natas
Flaky puff pastry cups filled with custard, served with Cappuccino ice cream **8**

Carrot Caramel Cheese Cake
Creamy cheese cake filled with chunks of carrot cake and caramel **8**

The Cookie Monster
Hot and chewy giant chocolate chip cookie, served with vanilla ice cream **8**

Chocolate Zabaglione Cake
Flourless chocolate cake served with Zabaglione cream **8**

Nutella Calzone
Wood-oven baked Nutella calzone, served with vanilla ice cream **9**

Ricottella
Ricotta and Nutella tart served with macerated marinated fresh strawberries **9**

Mozza Profiteroles
Profiterole balls stuffed with vanilla ice cream topped with hot chocolate sauce **9**

ENOTECA[®]
MOZZA
PIZZERIA MODERNA

MENU À EMPORTER

450.973.3400

CENTROPOLIS LAVAL

505 Promenade du Centropolis
Laval, Québec H7T 0A3

514.675.3400

D.D.O. (L'OUEST-DE-L'ÎLE)

3800 Boul. St. Jean
Dollard-Des-Ormeaux, Québec H9G 1X1

www.restaurantmozza.com

Cartes cadeau disponibles • Réservez votre prochain événement spécial chez Mozza dès aujourd'hui!

Entrées

Soupe fraîche du jour

Création du chef **6**

Pain à l’ail

Servi avec sauce tomate savoureuse **6**

Arancini

Boulettes de riz italiennes farcies de prosciutto et de mozzarella **8**

Crostini Bruschetta

Crostini grillé, tomates hachées, huile d’olive extra-vierge, réduction de balsamique, parmigiano **8**

« Sliders » de Nonna

Trois petits sandwiches aux boulettes de viande **9**

Mozza Melanzana

Aubergine grillée, cuite au four dans une sauce tomate et mozzarella **9**

Boulettes de Viande de Maman

Boulettes de viande mijotées lentement, avec basilic frais **9**

Pepperonata

Poivrons, oignons et saucisses italiennes sautés au vin blanc, sauce tomate **11**

Baita Pirillo

Fromage Baita frit, pancetta croustillante, marmelade à la poire et au citron **11**

Calmari Fritti

Calmars frits, aioli à l’ail rôti et sauce marinara **12**

Saucisse et Rapini

Saucisse grillée, rapini sautés, ail rôti, huile d’olive extra-vierge **12**

Ailes de poulet au four à bois

Ailes de poulet cuites au four, oignons caramélisés **12**

Salades

Toutes les salades sont servies en format individuel ou familial.

Mista

Romaine, bébé roquette, radicchio, tomates, olives de Toscane, vinaigrette de Mozza **7 / 12**

Cesarina

César classique, copeaux de parmigiano **8 / 14**

AJOUT: poulet grillé **4** | saumon grillé **6**

Rucola

Bébé roquette, parmigiano, oignons, tomates, huile d’olive extra-vierge, balsamique doux **8 / 14**

AJOUT: poulet grillé **4** | saumon grillé **6**

Noisette

Bébé roquette, poires caramélisées, noisettes, fromage de chèvre émiettée, huile d’olive extra-vierge et vinaigrette au citron **9 / 16**

Italiana

Romaine, radicchio, cœurs d’artichauts, tomates séchées au soleil, olives de Toscane, mozzarella, prosciutto croustillant, vinaigrette de Mozza **9 / 16**

Mirtillo

Romaine, radicchio, cœurs de palmiers, rôties au Brie, tomates cerise, vinaigrette à la framboise **9 / 16**

Salade Hachée de Mozza

Romaine, radicchio, mozzarella, concombres, tomates, pois chiches, poivrons rouges rôtis, vinaigrette de Mozza **10 / 18**

AJOUT: poulet grillé **4** | saumon grillé **6**

Bufala

Tomates fraîches, mozzarella de bufflonne, basilic frais, huile d’olive extra-vierge, balsamique doux **11 / 20**

Pâtes

Toutes les pâtes sont servies en format individuel ou familial.

Les penne ou spaghetti sans-gluten sont disponibles, sur demande, pour tous nos plats Classique et Signature.

PÂTES CLASSIQUES

Spaghetti Pomodoro

Tomates italiennes et basilic frais **12 / 19**

Penne Arrabiata

Sauce tomate épicée **13 / 21**

Spaghetti al Pesto

Pesto de basilic, vin blanc, crème, noix de pin rôties **14 / 23**

Spaghetti à la Bolognese

Sauce à la viande mijotée lentement **14 / 23**

Fettuccine Alfredo

Parmigiano, sauce à la crème **14 / 23**

Tortellini Rosée

Tortellini au veau, sauce crémeuse aux tomates **14 / 23**

Rigatoni Montanara

Sauce à la viande rosée **14 / 23**

Penne alla Gigi

Prosciutto, champignons, échalotes, vin blanc, sauce rosée **15 / 26**

PÂTES SIGNATURE

Spaghetti Primavera

Juliennes de légumes, sauce au vin blanc, bébé roquette, copeaux de parmigiano **15 / 26**

Rigatoni Treviso

Speck, champignons, poivrons rouges rôtis, vin blanc, crème **15 / 26**

Tortellini Crema e Cognac

Tortellini au veau, champignons portobello, prosciutto, cognac, crème **15 / 26**

Penne con Salsiccia e Rapini

Saucisse émiettée, rapini sautés, ail rôti, huile d’olive extra-vierge **15 / 26**

Tagliatelle Radiatore

Poulet grillé, fromage de chèvre, tomates séchées, ail rôti, huile d’olive extra-vierge **16 / 29**

Tagliatelle al Funghi

Champignons porcini, portobello et blancs, échalotes, cognac, crème **16 / 29**

PÂTES AU FOUR

Cannelloni al Forno

Pâtes farcies au veau, sauce à la viande, mozzarella **13 / 21**

Fiorentina

Pâtes farcies aux épinards et ricotta, mozzarella, sauce tomate **13 / 21**

Tortellini Romanoff

Tortellini au veau, vodka, échalotes, poivre moulu, sauce rosée, mozzarella **15 / 26**

Lasagna de Nonno

Mini boulettes de viande, saucisse, sauce à la viande, mozzarella **15 / 26**

Rigatoni Ripiena

Pepperoni, champignons, poivrons verts, sauce tomate, mozzarella **15 / 26**

Fazzolletti di Pollo

Pâtes farcies de poulet et de poivrons rouges rôtis, sauce rosée, mozzarella de bufflonne**16 / 29**

Pizza au Four à Bois

Toutes les pizzas artisanales sont cuites dans notre four à bois, à 800°(F) et sont servies sur une croûte croustillante grillée à point. Toutes nos pizzas sont servies en format individuel ou familial.

Margherita

Basilic frais, mozzarella **13 / 18**

Napolitana

Mozzarella de bufflonne, origan, basilic **14 / 19**

Peperoni

Pepperoni, mozzarella **14 / 19**

Pancetta

Pancetta, oignons caramélisés, mozzarella **14 / 19**

Olivo

Tomates, olives de Toscane, basilic, mozzarella **14 / 19**

Ripiena

Pepperoni, champignons, poivrons verts, mozzarella **14 / 19**

Calabrese

Saucisse italienne, piments forts, basilic, mozzarella **14 / 19**

Verdura

Mozzarella de bufflonne, courgettes, aubergines, tomates cerise, parmigiano **15 / 20**

Rucola

Croûte à la sauce tomate & Mozzarella, bébé roquette, prosciutto, mozzarella de bufflonne **18 / 24**

Garnitures à la carte

Légumes **1.50 / 2.50**

Viandes **2.00 / 3.00**

Fromages **2.50 / 4.00**

Panini Grillés

Tous les panini sont grillés directement sur le feu (pas pressés) et servis, au choix, avec une salade maison ou des frites Parmigiano assaisonnées au sel de mer.

Mozzarella

Mozzarella de bufflonne, tomates, prosciutto, bébé roquette, réduction de balsamique **15**

Manzo

Surlonge AAA, oignons caramélisés, provolone, lanières de romaine **15**

Parmigiana

Escalope de veau panée, sauce tomate, mozzarella **15**

Peppino

Saucisse, oignons caramélisés, champignons sautés, provolone **15**

Club Mozza

Poulet grillé, pancetta croustillante, mozzarella, tomates, laitue, aioli **16**

Caprino

Poulet grillé, poivrons rouges rôtis, fromage de chèvre, laitue, pesto **16**

Le Main

Tous les plats sont servis avec un choix de spaghetti Pomodoro ou des frites Parmigiano assaisonnées au sel de mer et légumes grillés.

Poulet Paillard

Poitrine de poulet grillée marinée aux herbes italiennes **19**

Poulet Parmigiana

Émincé, pané et cuit avec sauce tomate, parmigiano et mozzarella **21**

Veau Pizzaiola

Escalopes de veau, fines herbes, ail rôti, vin blanc, sauce tomate **23**

Poulet Rustico

Poitrine de poulet grillée, tomates coupées, pancetta croustillante, mozzarella de bufflonne **23**

Veau Parmigiana

Émincé, pané et cuit avec sauce tomate, parmigiano et mozzarella **23**

Veau Limone

Escalopes de veau, sauce citronnée **23**

Veau Mascotta

Escalopes de veau, cœurs d’artichauts, champignons, échalotes vertes, sauce rosée **23**

Saumon Paesana

Saumon grillé, rapini sautés, poivrons rouges rôtis, ail rôti **25**

Saumon Forno al Legno

Filet de saumon rôti au four à bois avec oignons rouges, câpres, fines herbes et tomates fraîches **27**

Bifteck de Surlonge Toscane

Bifteck de surlonge grillé, garni de champignons porcini et oignons caramélisés **29**

Filet Mignon Pepe Nero

Filet mignon AAA grillé, sauce au poivre noir **34**

Côte de veau grillée

Côte de veau grillée au feu, réduction de demi-glace au porto **36**

Ossobucco

Jarret de veau braisé durant une demi-journée, servi avec spaghetti Aglio é Olio, et un shot de Limoncello **34**

La Finale

Un baluchon aux pommes chaud

Croustade aux pommes chaude, servie avec crème glacée à la vanille **8**

Natas

Costarde dans une tartelette de pâte feuilletée, servie avec crème glacée Cappuccino **8**

Gâteau au fromage et carottes avec caramel

Mélange de gâteau au fromage crémeux avec morceaux de gâteau aux carottes et caramel **8**

Le “Cookie Monster”

Un gigantesque biscuit aux brisures de chocolat, chaud et tendre, servi avec crème glacée à la vanille **8**

Gâteau au chocolat Zabaglione

Gâteau au chocolat sans farine, servi avec crème Zabaglione **8**

Nutella Calzone

Calzone au Nutella, cuit au four à bois, servi avec crème glacée à la vanille **9**

Ricottella

Tarte au Ricotta et Nutella servie avec des fraises fraîches macérées marinés **9**

Profiteoles du Mozza

Profiterole garnie de crème glacée à la vanille nappée d’une sauce chaude chocolatée **9**

E N O T E C A [®]

MOZZA

PIZZERIA MODERNA

TAKE AWAY MENU

450.973.3400

CENTROPOLIS LAVAL

505 Promenade du Centropolis

Laval, Quebec H7T 0A3

514.675.3400

D.D.O. (WEST ISLAND)

3800 Boul. St. Jean

Dollard-Des-Ormeaux, Quebec H9G 1X1

www.restaurantmozza.com

Gift Cards Available • Book your next special event at Mozza today!