

PIZZA

Quattro Stagioni ~ Tomato sauce, mozzarella, artichoke hearts, sliced black olives, sundried tomatoes and prosciutto ham *Sauce aux tomates, mozzarella, coeurs d'artichauts, olives noires, tomates séchées et prosciutto* \$21

Montanara ~ Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, zucchini, red onion and bell peppers with fresh basil *Sauce aux tomates, mozzarella, aubergines grillées, courgettes, oignons et poivrons et basilic frais* \$18

Piemonte ~ Gorgonzola sauce, prosciutto, Greek figs and pine nuts *Sauce au gorgonzola, prosciutto, figues grecques et pignons* \$21

Salmon ~ Apple wood smoked salmon, mascarpone dill sauce, mozzarella, braised leeks, bruschetta tomatoes and arugula *Saumon fumé au bois de pommier, sauce au mascarpone et à l'aneth, mozzarella, poireaux braisés, tomates bruschetta et roquette* \$22

Margherita ~ Tomato sauce, mozzarella, bocconcini cheese and fresh basil *Sauce aux tomates, mozzarella, fromage bocconcini et basilic frais* \$17

Tradizionale ~ Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushroom *Sauce aux tomates, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris* \$19

Vittoria ~ Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, red onion and goat's cheese *Sauce aux tomates, mozzarella, prosciutto, oignons rouges et fromage de chèvre* \$21

Formaggi ~ Tomato sauce, mozzarella, asiago, Fontina and goat's cheese *Sauce aux tomates, mozzarella, asiago, Fontina et fromage de chèvre* \$20

Cacciatore ~ Tomato sauce, mozzarella, green onions, grilled chicken and roasted garlic with bruschetta tomatoes *Sauce aux tomates, mozzarella, oignons verts, ail rôti, poulet grillé et tomates bruschetta* \$20

Sophia ~ Garlic oil, mozzarella, pancetta ham, button mushrooms, red onions and asiago cheese *Huile à l'ail, mozzarella, jambon pancetta, champignons de Paris, oignons rouges et fromage asiago* \$19



BRUNCH

Mediterranean Omelet ~ Bruschetta tomatoes and goat's cheese omelet served with seasoned potatoes and nine grain toast *Omelette avec tomates bruschetta et fromage de chèvre servie avec pommes de terre maison et pain grillé aux neuf grains* \$14

Benedetto ~ Poached eggs with capicollo ham and hollandaise sauce served on grilled toast with seasoned potatoes *Oeufs pochés avec jambon capicollo et sauce hollandaise servis sur du pain grillé avec pommes de terre maison* \$14

Francesca ~ Poached eggs, smoked salmon, mascarpone cheese and dill sauce served on grilled toast with seasoned potatoes *Oeufs pochés, saumon fumé, fromage mascarpone et sauce à l'aneth servis sur pain grillé avec pommes de terre maison* \$16

Siena ~ Bacon, wild mushroom and Fontina cheese omelet served with seasoned potatoes and nine grain toast *Omelette avec bacon, fromage fontina et champignons sauvages servie avec pommes de terre maison et pain grillé aux neuf grains* \$15

Breakfast Pizza ~ Tomato sauce, mozzarella, pancetta ham, potatoes and eggs *Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, jambon pancetta, pommes de terre et œufs* \$19

Italian Toast ~ Cornflake crusted nine grain french toast with lemon ricotta and berry compote *Pain aux neuf grains doré croûté aux flocons de maïs servi avec une compote de ricotta citronnée et compote de fruits* \$15

ANTIPASTI & SALAD

Antipasto Della Casa ~ Assorted deli meats, cheeses and marinated vegetables assembled for two or more to share *Charcuteries, fromages et légumes marinés pour deux personnes ou plus* \$25

Prosciutto & Pear ~ Bartlett pear wedges and brie cheese wrapped with thin slices of prosciutto ham *Morceaux de poires Bartlett et brie enveloppés de fines tranches de prosciutto* \$15

Bruschetta ~ Freshly diced plum tomatoes tossed with fresh garlic, red onion and basil on toasted bread *Tomates fraîches hachées, ail, oignons rouge et basilic frais sur pain grillé* \$11

Soup of the day *Soupe du jour* \$9

Garlic Cream Steamed Mussels ~ One pound of P.E.I. mussels with leeks, fresh garlic, cream and a splash of vermouth *Une livre de moules de l'I.P.E. avec poireaux, ail, crème et un soupçon de vermouth* \$14

Curry Steamed Mussels ~ One pound of P.E.I. mussels with leeks, fresh garlic and tomatoes in a zesty curried tomato sauce *Une livre de moules de l'I.P.E. avec poireaux et ail dans une sauce relevée à la tomate et au cari* \$14

Octopus Salad ~ Octopus, cannellini beans, chorizo sausage, red onion and cherry tomatoes with a chipotle aioli *Poulpes, haricots blancs, saucisses chorizo, oignons rouges et tomates cerises remués dans un aioli au chipotle* \$15

Mediterranean Salad ~ Baby greens, Kalamata olives, roasted bell peppers, marinated mushrooms and asiago cheese tossed in our house dressing *Mesclun, olives kalamata, poivrons rouges rôtis, champignons marinés et fromage asiago avec notre vinaigrette maison* \$12

House Salad ~ Mixed baby greens and tomatoes tossed in our house dressing *Mesclun et tomates avec notre vinaigrette maison* \$8

Caesar Salad ~ Romaine lettuce, grated parmesan and croutons tossed in a creamy Caesar dressing *Laitue romaine, parmesan râpé et croûtons garnis d'une vinaigrette César crémeuse* \$9

Caprese Salad ~ Salad composed of vine ripened tomato, baby arugula and bocconcini cheese drizzled with basil oil and aged balsamic vinegar *Salade composée de tomates mûries sur vigne, roquette et fromage bocconcini, arrosée d'une huile au romarin et de vinaigre balsamique* \$13

Beet and Goat's Cheese Salad ~ Ontario beets and goat's cheese topped with candied walnuts, drizzled with our honey mustard dressing *Betteraves de l'Ontario et fromage de chèvre avec des noix confites arrosées d'une vinaigrette au miel et à la moutarde* \$14

PASTA

Pescatore ~ Fettuccine with tiger shrimp, sea scallops, P.E.I. mussels and red bell peppers in a marinara sauce *Fettuccine avec crevettes, pétoncles, moules de l'I.P.E. et poivrons rouges dans une sauce marinara* \$25

Alla Nonna ~ Penne with grilled chicken, green onions, red peppers, and baby spinach in a sherry parmesan herb cream sauce *Penne avec poulet grillé, oignons verts, poivrons rouges et jeunes épinards dans une sauce crémeuse au sherry, fines herbes fraîches et parmesan* \$23

Meatballs & Spaghetti ~ Homemade meatballs in a garlic infused marinara sauce with whole wheat spaghetti *Boulettes de viande maison dans une sauce marinara à l'ail servie avec spaghettis de blé entier* \$21

Funghi e Pancetta ~ Penne with pancetta ham slivers and sautéed mushrooms in a brandy rosé sauce *Penne avec jambon pancetta et champignons sautés dans une sauce rosée au brandy* \$21

Cannelloni di Funghi ~ Wild mushroom and potato filled pasta tubes baked with white truffle scented cream sauce *Pâtes farcies de champignons sauvages et pommes de terre, gratinée dans une sauce crémeuse aromatisée à la truffe blanche* \$22

Arrabiata ~ Red wine and garlic infused spicy tomato sauce served with penne *Sauce aux tomates piquante aromatisée à l'ail et au vin rouge servie avec penne* \$17

Smoked Salmon ~ Fettuccine with smoked salmon, baby arugula, green onion, caramelized fennel and green peppercorns in a lemoncella cream sauce *Fettuccine avec saumon fumé, roquette, oignons verts, fenouil caramélisé et poivre vert dans une sauce crémeuse au limoncella* \$23

Alla Gorgonzola ~ Cheese tortellini with red grapes in a gorgonzola cream sauce *Tortellini au fromage avec raisins rouges dans une sauce crémeuse au gorgonzola* \$23

Aglio e Olio ~ Whole wheat spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichoke hearts, roasted bell peppers, red onion, baby arugula, sliced black olives and crumbled feta *Spaghettis de blé entier, tomates hachées, coeurs d'artichauts, poivrons rôtis, oignons rouges, roquette et olives noires, sautés dans une huile d'olive extra vierge et à l'ail garnis de feta émiettée* \$20

Carbonara ~ Linguine with pancetta ham and caramelized onion in our house carbonara sauce *Linguine avec jambon pancetta et oignons caramélisés dans notre sauce carbonara faite maison* \$21