

## PIZZA

Quattro Stagioni ~ Tomato sauce, mozzarella, artichoke, black olives, sundried tomatoes and prosciutto ham  
*Sauce aux tomates, mozzarella, coeurs d'artichauts, olives noires, tomates séchées et prosciutto* \$22

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* \$19

Diavola ~ Tomato sauce, mozzarella, calabrese salami, Italian sausage, red onion and bocconcini  
*Sauce tomate, salami calabrese, saucisse italienne, oignons rouges et bocconcini* \$22

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* \$23

Margherita ~ Tomato sauce, mozzarella, bocconcini cheese and fresh basil  
*Sauce aux tomates, mozzarella, fromage bocconcini et basilic frais* \$18

Tradizionale ~ Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and button mushroom  
*Sauce aux tomates, mozzarella, pepperoni et champignons de Paris* \$20

Vittoria ~ Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, red onion and goat's cheese  
*Sauce aux tomates, mozzarella, prosciutto, oignons rouges et fromage de chèvre* \$22

Formaggi ~ Tomato sauce, mozzarella, asiago, Fontina and goat's cheese  
*Sauce aux tomates, mozzarella, asiago, Fontina et fromage de chèvre* \$21

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* \$21

Sophia ~ Garlic oil, mozzarella, pancetta ham, button mushrooms, red onion and asiago cheese  
*Huile à l'ail, mozzarella, jambon pancetta, champignons de Paris, oignons rouges et fromage asiago* \$20

# VITTORIA TRATTORIA

Brunch served Saturday and Sunday

## 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* \$15

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* \$15

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* \$17

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* \$16

Breakfast Pizza ~ Tomato sauce, mozzarella, pancetta ham, potatoes and eggs  
*Sauce aux tomates fraîches, mozzarella, jambon pancetta, pommes de terre et œufs* \$20

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* \$16

## 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 in a curried tomato sauce *Une livre de moules de l'I.P.E avec poireaux et ail dans une sauce tomate au cari* \$14

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

Mediterranean Salad ~ Baby greens, black olives, roasted bell peppers, marinated mushrooms and asiago cheese tossed in our house dressing *Mesclun, olives noires, 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* \$10

Caprese Salad ~ Salad composed of vine ripened tomato, baby arugula and bocconcini drizzled with basil oil and aged balsamic vinegar *Salade composée de tomates mûries sur vigne, roquette et fromage bocconcini, arrosée d'une huile basilic 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 peppers in a marinara sauce *Fettuccine avec crevettes, pétoncles, moules de l'I.P.E. et poivrons rouges dans une sauce marinara* \$26

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* \$24

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* \$22

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* \$22

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* \$23

Calabrese ~ Italian sausage in a spicy tomato sauce served on penne *Saucisse italienne dans une sauce tomate épicée servie sur penne* \$21

Smoked Salmon ~ Fettuccine with smoked salmon, baby arugula, green onions, 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* \$24

Alla Gorgonzola ~ Cheese tortellini with red grapes in a gorgonzola cream sauce *Tortellini au fromage avec raisins rouges dans une sauce crémeuse au gorgonzola* \$24

Aglio e Olio ~ Whole wheat spaghetti tossed with garlic and extra virgin olive oil, chopped tomatoes, artichokes, roasted bell peppers, red onion, baby arugula, black olives and crumbled feta *Spaghettis de blé entier, tomates hachées, 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 émietté* \$21

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* \$22