

# Quick ITALIAN LUNCH

## 2-COURSE LA PESCHERIA MENU | \$29

*per person • 1 antipasto and 1 piatto for a lunch break Italian-style!*

*choice of one*

### ANTIPASTI

#### BRUSCHETTA DI ACCIUGHE

*Grilled Rustic Bread, Cultured Butter,  
Agostino Recca Anchovy, Lemon*

#### INSALATA VERDE

*Mixed Greens, Shaved Vegetables, Preserved  
Lemon Vinaigrette, Pecorino Romano DOP*

#### BACCALÀ FRITTO

*Housemade Salt Cod Fritters, Local Ontario  
Yukon Gold Potatoes, Lemon Garlic Crema*

#### CRUDO DI CAPESANTE +6

*Atlantic Bay Scallop Crudo,  
Grapefruit, Basil, Black Pepper*

*choice of one*

### PIATTI

#### PIZZA AL PADELLINO CON ACCIUGHE

*Mutti Tomato, Agostino Recca Anchovy, Oregano, Garlic*

#### FREGOLA CON VONGOLE

*Manila Clams, Fregola, White Wine, Garlic, Fennel, Parsley*

#### AGNOLOTTI DEL PLIN VERDE AL FORMAGGIO DI CAPRA

*Housemade Goat Cheese Filled Pasta,  
Orange-Fennel Butter, Perenzin Caciotta*

#### SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA CON FRUTTI DI MARE +12

*Housemade Squid Ink Spaghettoni,  
Bay Scallops, Baby Octopus, Manila Clams,  
Salt Spring Island Mussels, Mutti Tomato,  
White Wine, Capers, Taggiasca Olives, Basil, Oregano*

# Quick ITALIAN LUNCH

## VINI BY THE GLASS

*3oz pours*

### SPUMANTE | SPARKLING

Prosecco NV 9  
Ronco Belvedere | *Veneto (Glera)*

### BIANCHI | WHITE

Grillo 'Bio' 2020 9  
Settesoli | *Sicilia*

Pinot Bianco 2020 11  
Peter Zemmer | *Trentino-Alto Adige*

### ROSSI | REDS

Aglianico 'Lucchero' 2016 9  
La Guardiense | *Campania*

Chianti Classico 'Olinto' 2017 13  
I Fabbri | *Toscana*

*Looking for more vino?*

*See our main menu for extensive options by the glass and by the bottle!*