

Quick

ITALIAN
LUNCH

2-COURSE
LA PESCHERIA MENU | \$32

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 SEPIA
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' 2017 9
La Guardiense | *Campania*

Chianti Classico Donna Laura 13
'Bramosia' | *Toscana*

Looking for more vino?

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