

ANTIPASTI

OLIVE MARINATE  	8
House-marinated olives, laurel, citrus, chili	
BROCCOLI <i>con Pecorino</i>	9
Roasted broccoli, Pecorino Romano DOP, Agostino Recca anchovy breadcrumbs	
CROSTINO <i>con Ricotta di Pecora</i> 	6
Local Ferrante sheep's milk ricotta, honey, sea salt, toasted housemade bread	
LA STELLA  	12
Cherry tomatoes, arugula, shaved Grana Padano DOP, fresh basil	

FRITTI

SUPLÌ 	8
Tomato risotto, basil, housemade mozzarella	
CARCIOFI FRITTI 	14
Fried artichokes, lemon garlic crema	
MELANZANE FRITTE	9
Fried eggplant, chili infused honey	
CALAMARI FRITTI	18
Polenta crusted calamari, fresh lemon, pesto calabrese	

INSALATA

RUCOLA  	9
Wild arugula, shaved Grana Padano DOP 12 months, lemon, Olitalia extra virgin olive oil	
MISTICANZA <i>alla Romana</i>  	12
Mixed greens & herb salad, hazelnuts, radish, green beans, Pecorino Romano DOP, prosecco vinaigrette	
LENTICCHIE <i>con Zucca</i>  	10
Lentil salad, roasted winter squash, slow cooked fennel & onion, saba	
SCAROLA 	16
Escarole, Gaeta olives, fried chickpeas, Callipo tuna, pickled onion, red wine vinaigrette	

An 18% gratuity will be added to parties of 6 or more

SALUMI E FORMAGGI

SALUMI *à la carte for 9 each*

FINOCCHIONA IGP • Salumificio San Carlo	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MONTH • Ferrarini	
MORTADELLA • Rovagnati	
SPECK IGP • Recla	
PROSCIUTTO COTTO GRAN BISCOTTO • Rovagnati	
COPPA DOP • Salumificio San Carlo	

FORMAGGI *à la carte for 9 each*

CAPRINO • Goat / Pasteurized / Ontario	
ROBIOLA BOSINA • Cow & Sheep / Pasteurized / Piemonte	
QUADRELLO DI BUFALA • Buffalo / Pasteurized / Lombardia	
ASIAGO DOP 12 MONTH • Cow / Pasteurized / Veneto	
PECORINO FIORE SARDO DOP • Sheep / Unpasteurized / Sardegna	
ARRIGONI GORGONZOLA DOLCE DOP • Cow / Pasteurized / Lombardia	

GRANDE PIATTO MISTO 29

*Too many choices? Let our Chef do the work for you!
Chef's favourite selection of the finest Italian cured meats, savoury cheeses*

MOZZARELLA BAR

Served Simply with Olitalia Extra Virgin Olive Oil & Sea Salt

HOUSEMADE FIOR DI LATTE  	12
Hand-pulled in house, in collaboration with Quality Cheese from Ontario	
BURRATA  	18
Cow's milk burrata from Bella Casara, Ontario	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP  	19
Buffalo milk mozzarella from Caseificio Pontereale, Campania	
Add Peperonata +5   Add Basil pesto +5  	

 Vegetarian  Vegan  Gluten Friendly

ROSSOPOMODORO

pizzeria napoletana

PIZZA NAPOLETANA

Eataly has teamed up with the experts at Rossopomodoro to bring you traditional Neapolitan pizza

MARINARA TSG 	12
San Marzano tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil, fresh basil	
MARGHERITA 	14
San Marzano tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, fresh basil	
QUATTRO FORMAGGI 	16
Mozzarella, Gorgonzola Dolce DOP, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, fresh basil	
MARGHERITA VERACE TSG 	19
San Marzano Tomato, Mozzarella di Bufala from Campania, extra virgin olive oil, fresh basil	
CAPRICCIOSA	19
San Marzano Tomato, mozzarella, mushroom, Gaeta black olive, artichoke, Rovagnati Gran Biscotto Prosciutto Cotto, fresh basil	
MASSESE	17
San Marzano Tomato, mozzarella, Neapolitan spicy soppressata, fresh basil	
SALSICCIOTTA	19
San Marzano Tomato, mozzarella, mushroom, housemade sweet Italian sausage, fresh basil	
BUFALOTTA	25
Cherry tomato, Mozzarella di Bufala from Campania, Rovagnati 18-Month Prosciutto di Parma DOP, arugula, shaved Grana Padano DOP, fresh basil	
VENTURA	19
Mozzarella, Rovagnati 18-Month Prosciutto di Parma DOP, arugula	
CALZONE	17
San Marzano Tomato, mozzarella, ricotta, Rovagnati Salame Felino, fresh basil	

Please inform your server of any allergies or dietary restrictions. The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

PASTA

PASTA SECCA

Bronze-extruded Afeltra pasta from Gragnano, Napoli.

Served al dente

LO SPAGHETTO <i>al Pomodoro</i> 	12
Afeltra spaghetti, Così Com'è Datterino tomatoes, Roi extra virgin olive oil, Sicilian sea salt, basil	
Add Mozzarella di Bufala Campania DOP +9	
SPAGHETTI <i>Cacio e Pepe</i> 	14
Afeltra spaghetti, Pecorino Romano DOP, black pepper	
BUCATINI <i>all'Amatriciana</i>	18
Afeltra bucatini, Mutti tomato, Salumificio San Carlo Guanciale, Pecorino Romano DOP	
PENNE <i>alla Norma</i> 	16
Afeltra penne rigate, Mutti tomato, fried eggplant ricotta salata, basil	
VESUVIO <i>Broccoli e Salsiccia</i>	17
Afeltra vesuvio, housemade sausage & broccoli rabe ragù, Pecorino Romano DOP, Agostino Recca anchovy breadcrumbs	

PASTA FRESCA

Eataly's housemade fresh pasta using simple high-quality ingredients: water, organic, stone-ground flour, and local eggs

TAGLIATELLE <i>alla Bolognese</i>	21
Thin, ribbon-shaped, housemade pasta, beef & pork ragù, Mutti tomato, Parmigiano Reggiano® DOP	
AGNOLOTTI <i>con Burro al Tartufo Bianco</i>	29
Piemontese-Style pork & veal filled pasta, housemade Urbani white truffle butter, Parmigiano Reggiano® DOP	
TAJARIN <i>al Tartufo</i> 	65
Thin, housemade string pasta, Emerald Grasslands butter, Parmigiano Reggiano® DOP, Urbani White Truffles	
SCIALATIELLI <i>all'Amalfitana</i>	23
Traditional fresh pasta of Campania, calamari, Salt Spring Island mussels, gulf shrimp, Mutti tomato, chili flake, basil, Olitalia extra virgin olive oil	
RAVIOLI <i>di Zucca</i> 	16
Roasted butternut squash & ricotta ravioli, butter & sage	
TAGLIOLINI <i>al Ragù Bianco</i>	19
Thin, housemade string pasta, white short rib braised ragù, Pecorino Romano DOP, thyme	

"It's difficult to be simple."

LO SPAGHETTO AL POMODORO

If there's one dish – just one dish – that represents Italy, it's probably lo spaghetti al pomodoro. With five simple ingredients, this classic is a time-honoured tradition renowned throughout the entire peninsula and beyond.

Try it here and shop the ingredients in our market.

Afeltra Spaghetti di Gragnano IGP



Gragnano, Campania

Bronze-Extruded



Così Com'è Whole Red Datterino Tomatoes

Unpeeled for texture  Uncooked for freshness

Monocultivar Taggiasca Extra Virgin Olive Oil
from Liguria



Fresh Basil

Sicilian Sea Salt
by Il Mercante di Spezie

Earthy flavour 

Hand-harvested Unrefined

Executive Chef: Rob Wing

VINI

SPUMANTI *Sparkling* ————— Glass ^(6oz) | Bottle

Prosecco NV Reguta Friuli-Venezia Giulia Glera	13 52
'Quercioli' Lambrusco Reggiano NV Medici Ermete Emilia Romagna Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani	15 60
Prosecco NV Flor Veneto Glera	65
Bollicine Rosé NV Serafini e Vidotto Veneto Chardonnay, Pinot Nero	80
Trento DOC Brut NV Ferrari Trentino-Alto Adige Chardonnay	88
'Cuvee Prestige' Franciacorta DOCG NV Ca' del Bosco Lombardia Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	144

BIANCO *White* ————— Glass ^(6oz) | Bottle

Pinot Grigio 2018 Matto Veneto	12 48
Est! Est!! Est!!! 2018 Falesco Lazio	13 52
'Bio' Grillo 2018 Cantine Settesoli Sicilia	13 52
Verdicchio di Matelica 2018 Fontezoppa Marche	16 64
Trentino Bianco 'Pietragrande' 2018 Tenute Lunelli Trentino-Alto Adige	18 72
'Otto' Soave Classico 2018 Pra Veneto Garganega	17 68
Zamò Bianco 2018 Le Vigne di Zamò Friuli-Venezia Giulia Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Riesling	18 72
Greco di Tufo 2018 Feudo di San Gregorio Campania	18 72
'Dolomiti' Pinot Grigio 2017 Alois Lageder Trentino-Alto-Adige	65
'Massovivo' 2018 Frescobaldi Toscana Vermentino	65
Gavi di Gavi 2018 Fontanafredda Piemonte	68
Sauvignon 2018 Scarbolo Friuli-Venezia Giulia	70
'Era Ora' Langhe Riesling 2017 Borgogno Piemonte	75
Trebbiano d'Abruzzo 2018 Marchese Migliorati Abruzzo	75

'Vigna della Permuta' Malvasia 2016 Ronco del Gelsò Friuli-Venezia Giulia	80
'Eticheta Nera' Vermentino Colli di Luni 2016 Cantine Lunae Liguria	85
'Kratos' Fiano 2017 Luigi Maffini Campania	90

ROSATO *Rosé* ————— Glass ^(6oz) | Bottle

Rosato 2018 Bastianich Friuli-Venezia Giulia Refosco	18 72
Cerasuolo d'Abruzzo 2018 Marchesi Migliorati Abruzzo Montepulciano	65

ROSSO *Red* ————— Glass ^(6oz) | Bottle

Primitivo 2018 Torrae del Sale Puglia	14 56
Valpolicella 2017 Delibori Veneto	15 60
'Costera' Cannonau di Sardegna 2017 Argiolas Sardegna	16 64
'Eremo' Langhe Rosso 2016 Fontanafredda Piemonte Barbera, Nebbiolo	17 68
Barbera d'Alba 2017 Borgogno Piemonte	20 80
Chianti Classico 'Tenuta Perano' 2016 Frescobaldi Toscana	21 84
Montepulciano d'Abruzzo 2018 Marchesi Migliorati Abruzzo	22 88
Nero di Troia 2017 Antica Enotria Puglia	60
'I Perazzi' Sangiovese 2016 La Mozza Toscana	65
Achille 2016 Bindi Sergardi Toscana Sangiovese	65
Montepulciano d'Abruzzo 2017 Tiberio Abruzzo	65
Pinot Nero 2018 Colterenzio Trentino-Alto Adige	75
Aglianico Irpinia 2015 Fonzone Campania	80
Valpolicella Classico Ripasso 2017 Speri Veneto	80
'Il Frappato' Frappato di Vittoria 2017 Valle dell'Acate Sicilia	80
'Al Passo' Toscana IGT 2014 Tolaini Toscana Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	85

Barolo 2015 Fontanafredda Piemonte Nebbiolo	90
Chianti Classico 2016 Isole e Olena Toscana Sangiovese, Canaiolo	95
'Montebruna' Barbera d'Asti 2016 Braidà Piemonte	110
Barbaresco 2015 Castello di Verduno Piemonte Nebbiolo	140

BIRRA

ALLA SPINA *Draft* —————

Birroteca, Bionda Pilsner Toronto	8/355ml
Birroteca, Grano Wit Wheat Toronto	8/355ml
Collective Arts, Jam Up the Mash Dry Hopped Sour Toronto	10/355ml

IN BOTTIGLIA *Bottled* —————

Godspeed, Ikinuki Smoked Malt Toronto	12/355ml
Birra Bruton, Lilith Pale Amber Ale Toscana	40/750ml
Peroni, Nastro Azzurro Premium Pilsner Roma	10/330ml

LE CUCINE di EATALY

LA PIZZA & LA PASTA

MENU & WINE LIST

COCKTAILS

Always a great way to start a meal

NEGRONI | 15
Bombay Sapphire Gin, Campari,
Martini & Rossi Rosso Vermouth

APEROL SPRITZ | 16
Aperol, Prosecco, soda water

PAPER PLANE | 17
Bulleit Bourbon, Nonino Amaro,
Aperol, lemon

ST-GERMAIN SPRITZ | 14
St-Germain, Prosecco, soda water

IL MORO | 15
Bulleit Bourbon, Averna, Luxardo
Morlacco, honey syrup, lemon

NOT A PIZZA | 16
Espolon Tequila, Agave syrup, lime

EATALY
alti cibi

12.10.19