

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 Stracciatella</i> 	6
Local Bella Casara Stracciatella, Honey, Sea Salt, Toasted Housemade Bread	
LA STELLA  	12
Cherry Tomatoes, Arugula, Shaved Grana Padano DOP, Fresh Basil	

FRITTI

SUPPLÌ 	8
Tomato Risotto, Basil, Housemade Mozzarella	
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 and Herb Salad, Hazelnuts, Radish, Green Beans, Pecorino Romano DOP, Prosecco Vinaigrette	
LENTICCHIE  	10
Lentil Salad, Roasted Sweet Potato, Slow Cooked Fennel and Onion, Saba	
SCAROLA 	16
Escarole, Gaeta Olives, Fried Chickpeas, Callipo Tuna, Pickled Onion, Red Wine Vinaigrette	

SALUMI E FORMAGGI

SALUMI <i>à la carte for 9 each</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 14 MONTH • Ferrarini	
MORTADELLA • Rovagnati	
SPECK IGP • Recla	
PROSCIUTTO COTTO GRAN BISCOTTO • Rovagnati	
SALAME PIANCENTINO DOP • Salumificio San Carlo	
FORMAGGI <i>à la carte for 9 each</i>	
CAPRINO • Goat / Pasteurized / Ontario	
ROBIOLA BOSINA • Cow and Sheep / Pasteurized / Piemonte	
ASIAGO FRESCO DOP • Cow / Pasteurized / Veneto	
PECORINO ROMANO 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 and Savoury Cheeses

MOZZARELLA BAR

<i>Served Simply with Olitalia Extra Virgin Olive Oil and Sea Salt</i>	
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  	

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, Black Olive, Artichoke, Rovagnati Gran Biscotto Prosciutto Cotto, Fresh Basil	
MASSESE	17
San Marzano Tomato, Mozzarella, Neapolitan Spicy Salame, Fresh Basil	
SALSICCOTTA	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	
 LEGGERA PIZZA DOUGH +3	
<i>A Blend of Corn, Rice and Buckwheat Flours</i>	

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	
RIGATONI <i>all'Amatriciana</i>	18
Afeltra Rigatoni, 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 and Broccoli Rabe Ragù, Pecorino Romano DOP, Agostino Recca Anchovy Breadcrumbs	
PASTA FRESCA	
<i>Eataly's housemade fresh pasta using simple high-quality ingredients: water, organic, stone-ground flour, and local eggs</i>	
TAGLIATELLE <i>alla Bolognese</i>	21
Thin, Ribbon-Shaped, Housemade Pasta, Beef and Pork Ragù, Mutti Tomato, Parmigiano Reggiano® DOP	
AGNOLOTTI DEL PLIN <i>Brasato</i>	21
Piemontese-Style Pork and Veal Filled Pasta, Parmigiano Reggiano® DOP, Butter	
SCIALATIELLI <i>all'Amalfitana</i>	23
Traditional Fresh Pasta Of Campania, Calamari, Mussels, Gulf Shrimp, Mutti Tomato, Chili Flake, Basil, Olitalia Extra Virgin Olive Oil	
RAVIOLI <i>di Cavolfiore</i> 	18
Cauliflower, Taleggio DOP and Grana Padano 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 Spaghetto di Gragnano IGP



Gragnano, Campania

Bronze-Extruded



Così Com'è Whole Red Datterino Tomatoes



Unpeeled for texture

Così Com'è

Uncooked for freshness

Monocultivar Taggiasca Extra Virgin Olive Oil from Liguria



ROI



Fresh Basil

Sicilian Sea Salt by Il Mercante di Spezie



Earthy flavour

Hand-harvested

Unrefined

VINI

SPUMANTI *Sparkling*

	Glass ^(5oz) 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 ^(5oz) Bottle
Pinot Grigio 2018 Matto Veneto	12 48
Veneto Bianco IGT NV Domini del Leone Veneto Pinot Grigio, Glera, Chardonnay	15 60
'Bio' Grillo 2018 Cantine Settesoli Sicilia	13 52
Verdicchio di Matelica 2018 Fontezoppa Marche	16 64
'Otto' Soave Classico 2018 Pra Veneto Garganega	17 68
Trentino Bianco 'Pietragrande' 2018 Tenute Lunelli Trentino-Alto Adige Sauvignon, Chardonnay	18 72
Zamò Bianco 2018 Le Vigne di Zamò Friuli-Venezia Giulia Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Riesling	18 72
Est! Est!! Est!!! 2018 Falesco Lazio Trebiano, Malvasia	52
'Dolomiti' Pinot Grigio 2018 Alois Lageder Trentino Alto-Adige	65
'Massovivo' 2018 Frescobaldi Toscana Vermentino	65
Sauvignon 2018 Scarbolo Friuli-Venezia Giulia	70
Trebiano d'Abruzzo 2018 Marchesi Migliorati Abruzzo	75
'Vigna della Permuta' Malvasia 2016 Ronco del Gelso Friuli-Venezia Giulia	85
'Etichetta Nera' Vermentino Colli di Luni 2016 Cantine Lunae Liguria	85
'Era Ora' Langhe Riesling 2017 Borgogno Piemonte	92

ROSATO *Rosé*

	Glass ^(5oz) Bottle
Rosato 2018 Bastianich Friuli-Venezia Giulia Refosco	18 72
Cerasuolo d'Abruzzo 2018 Marchesi Migliorati Abruzzo Montepulciano	65

ROSSO *Red*

	Glass ^(5oz) Bottle
Primitivo 2018 Torrae del Sale Puglia	14 56
Valpolicella Ripasso 2016 Delibori Veneto Corvina, Rondinella	15 60
'Costera' Cannonau di Sardegna 2017 Argiolas Sardegna	16 64
'Rubrato' 2017 Feudi di San Gregorio Campania Aglianico	17 68
Chianti 'Mama' 2018 Certosa di Beiriguardo Toscana Sangiovese	21 84
Montepulciano d'Abruzzo 2018 Marchesi Migliorati Abruzzo	22 88
Nero di Troia 2017 Antica Enotria Puglia	60
'I Perazzi' Sangiovese 2017 La Mozza Toscana	65
Achille 2017 Bindi Sergardi Toscana Sangiovese	65
Toscana IGT 2017 Altesino Toscana Sangiovese, Cabernet	70
Pinot Nero 2018 Colterenzio Trentino-Alto Adige	75
Montepulciano d'Abruzzo 2017 Tiberio Abruzzo	76
Barbera d'Alba 2017 Borgogno Piemonte	80
Aglianico Irpinia 2015 Fonzone Campania	80
Valpolicella Classico Ripasso 2018 Speri Veneto	80
'Il Frappato' Frappato di Vittoria 2017 Valle dell'Acate Sicilia	80
'Al Passo' Toscana IGT 2015 Tolaini Toscana Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	85
Barolo 2015 Fontanafredda Piemonte Nebbiolo	90
Chianti Classico 2016 Isole e Olena Toscana Sangiovese, Canaiolo	95

ROSSO *Red (Cont.)*

	Glass ^(5oz) Bottle
'Montebruna' Barbera d'Asti 2016 Giacomo Bologna Piemonte	110
'No Name' Langhe Rosso 2015 Borgogno Piemonte Nebbiolo	120
Barbaresco 2015 Castello di Verduno Piemonte Nebbiolo	140

COCKTAILS

NEGRONI Bombay Sapphire Gin, Campari, Martini and Rossi Vermouth Rosso	15
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, soda water, orange	16
PAPER PLANE Bulleit Bourbon, Nonino Amaro, Aperol, lemon	17
ST-GERMAIN SPRITZ St-Germain, Prosecco, soda water	14
IL MORO Bulleit Bourbon, Averna, Luxardo Morlacco, honey syrup, lemon	15
NOT A PIZZA Espolon Tequila, Agave syrup, lime	16

MOCKTAILS

Doppiozero Spritz Festivo Portofino Italian Bitter, Lemon, Soda	9
Ananas Mule Pineapple, Lime, Ginger Beer	9

BIRRA

 ALLA SPINA Draft	
Birroteca , Bionda Pilsner Toronto	8/355ml
Birroteca , Grano Wit Wheat Toronto	8/355ml
Birroteca , Rotating Tap Toronto	MP/355ml

IN BOTTIGLIA Bottled	
Godspeed , Ibushi Helles Lager Toronto	12/355ml
Birra Bruton , Lilith Pale Amber Ale Toscana	40/750ml

LE CUCINE di EATALY

LA PIZZA & LA PASTA

MENU AND WINE LIST

EATALY
alti cibi