

LA PIAZZA

RESTAURANT & BAR

A restaurant in the heart of the store, La Piazza is modelled after the most traditional Italian concept of gathering in the town square, where friends and family meet every day for a bite and a glass of wine, along with some informal chit-chat.

CRUDO

A raw bar curated by La Pescheria's chef, featuring the highest quality ingredients from Diana's Seafood.



OSTRICHE

Oysters · Half Dozen 18 · Dozen 36
Raw oysters on the half shell, Prosecco mignonette, lemon



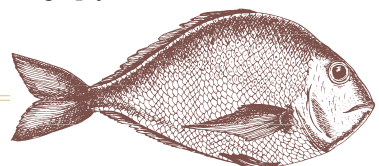
PESCE

Tonno · 19
Yellowfin tuna, Sicilian tangerine oil, pistacchio

Capesante · 18
Scallops from Massachusetts, colatura di alici, chili, lemon

Salmone · 16
Organic Blue Circle Atlantic salmon, grapefruit, chive

Trio · 27
Chef's selection of crudo



MARINATI Marinated Fish

Marinades are one of the oldest ways of preparation and preservation. As the fish marinates, the acids and salt simultaneously "cook" the fish, adding an irresistible, bright flavour.

Cozze · 16
Prosecco-poached and marinated Salt Spring Island Mussels, parsley, mint, oregano, chili

Pesce Spada · 13
Olitalia extra virgin olive oil poached swordfish, capers, oregano, lemon

Gamberetti · 14
Wild-caught Quebec Matane shrimp marinated in lemon juice, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, parsley

Trio · 25
Chef's selection of Marinati

PIZZA

al Padellino

Typical of Torino, Pizza al Padellino is baked in small, round pans using Buratto and Manitoba flours. The dough is fermented for more than 24 hours, yielding a more easily digestible crust that is thick and soft in texture.

ROSSO

Marinara · 11
Mutti tomato, Agostino Recca anchovy, capers, oregano

Margherita · 12
Mutti tomato, housemade mozzarella, basil

Olive e Cipolla · 12
Mutti tomato, Gaeta olives, capers, onion, artichokes, oregano

Soppresata · 15
Mutti tomato, soppresata piccante, Fontina DOP

Salsiccia · 16
Mutti tomato, housemade mozzarella, fennel sausage, cremini mushrooms

Capricciosa · 17
Mutti tomato, Gran Biscotto Prosciutto Cotto Rovagnati, artichokes, olive, mushroom, housemade mozzarella

Bufala · 19
Mutti tomato, Mozzarella di Bufala DOP, artichoke, olive, oregano

Vongole · 21
Littleneck clams, spicy tomato sauce, red onion, lemon, parsley

BIANCA

Pesto · 14
Housemade mozzarella, basil pesto, pomodorini, pine nuts

Salsiccia e Rapini · 16
Sweet sausage, broccoli rabe, Bella Casara Stracciatella

Quattro Formaggi · 16
Housemade mozzarella, Fontina DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP 12 months

Funghi · 18
Roasted mushrooms, smoked scamorza, Taleggio DOP fonduta

Bresaola · 18
Bresaola della Valtellini DOP, arugula, Grana Padano

Mozzarella e Prosciutto · 19
Housemade mozzarella, Prosciutto di Parma 14-month Ferrarini

Burrate e Acciughe · 24
Bella Casara Burrata from Ontario, Agostino Recca anchovy

Patate · 13
Yukon Gold Potatoes, Fontina DOP, rosemary, black pepper

TAGLIERI

Chef-curated boards

Formaggi Freschi · 22
Served with Olitalia extra virgin olive oil, sea salt
Bella Casara · Ricotta
Ponte Reale · Mozzarella di Bufala DOP
Bella Casara · Burrata
Eataly · Housemade Fior di Latte

Trio di Parmigiano-Reggiano · 27
Tasting of the 3 ages of Parmigiano-Reggiano® DOP:
18-month · Buttery, grassy
24-month · Herbaceous, sweet
36-month · Hard, nutty

Can't decide? Let our chefs do the work!
Enjoy their favourite picks of cured meats and cheeses from Italy and Canada

Gran Tagliere · 32
Five cured meats and five cheeses

MOZZARELLA

Served simply with Olitalia extra virgin olive oil & sea salt

Mozzarella di Bufala DOP · 19
Ponte Reale, Campania

Burrata · 18
Burrata Bella Casara, Ontario

Housemade Fior di latte · 12
Hand-pulled in house, in collaboration with Quality Cheese from Ontario

Add Prosciutto di Parma DOP 14 months Ferrarini to any Mozzarella board · 9

ADD ONS

The perfect pairings to a salumi e formaggi board

Pizza Bianca · 7
Warm pizza dough,
Olitalia extra virgin olive oil, sea salt

Basil Pesto · 5
Housemade basil pesto,
Parmigiano Reggiano® DOP, pine nuts

Olive · 8
House marinated olives,
bay leaf, chili, citrus

Mostarda · 3
Seasonal housemade mostarda

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

SALUMI E FORMAGGI



INSALATE Salads

Insalata Verde · 16
Mixed lettuce, smoked trout, Pecorino Romano DOP, Agostino Recca anchovy breadcrumbs

Cavolo Nero · 14
Kale salad, farro, pickled onion, sweet potatoes, gorgonzola piccante, red wine vinaigrette

Lattuga · 14
Gem lettuce, shaved vegetables, mascarpone dressing

FRITTI Lightly Fried Bites

Supplì alla Gricia · 9
Fried risotto balls, guanciale, Pecorino Romano DOP, black pepper



Funghi Fritti · 13
Shiitake mushrooms fried in Birroteca's Bionda Pilsner batter, sage

Supplì al Pomodoro · 8
Tomato risotto, basil, housemade mozzarella, Pecorino Romano DOP

PASTA Served al Dente

Agnolotti del Plin Brasato con Burro · 21
Piemontese-style pork & veal filled pasta, butter, sage, Parmigiano Reggiano® DOP

Quadrati · 17
Spinach and ricotta ravioli, lemon butter, pistacchio

Tagliatelle Verdi con Ragù Modenese · 24
Housemade egg and spinach pasta, beef, pork, and sausage ragù, Parmigiano Reggiano DOP

Bucatini con Pesto Trapanese · 19
Afeltra bucatini, tomato basil and almond pesto, Pecorino Romano DOP



PIATTI

Salsiccia alla Griglia · 23
Grilled housemade Brian Martin Farm's pork sausage, Tuscan beans, rapini

Polpo Fritto · 25
Whole fried baby octopus, salsa rossa, fingerling potatoes

Cozze alla Calabrese · 21
Salt Spring Island Mussels, roasted red peppers, Calabrian chili, cherry tomato, white wine, mint, grilled housemade bread

Polpette · 19
PEI beef brisket and Brian Martin Farms pork meatballs, tomato sauce, Parmigiano Reggiano® DOP

VINO Wine by the Bottle

SPUMANTI Sparkling

'Raboso Fiore' NV Paladin Veneto <i>Raboso</i>	60	'Phermento' Rifermentato in Bottiglia NV Medici Ermete Emilia Romagna <i>Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani</i>	85
Bollicine di Prosecco NV Serafini & Vidotto Veneto <i>Glera</i>	60	'Alma Gran Cuvée' Franciacorta DOCG NV Bellavista Lombardia <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	130
'Pet-Nat' 2018 Fattoria Sardi Toscana <i>Trebbiano</i>	75		

ROSATI Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo 2018 Marchesi Migliorati Abruzzo	65	'Scalabrone' Guado al Tasso 2018 Antinori Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	80
'Rosa del Rosa' Costa della Sesia 2018 Proprietà Sperino Piemonte <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	75	Pinot Grigio Ramato 2018 Le Vigne di Zamò Friuli-Venezia Giulia	95

BIANCHI Whites

Falanghina 2017 Villa Matilde Campania	60	Verdicchio dei Castelli di Jesi 2016 Bucci Marche	90
'Tivitti' 2018 Cantine Barbera Sicilia <i>Inzolia</i>	70	'Kratos' 2018 Luigi Maffini Campania <i>Fiano</i>	90
'Orsone' Sauvignon 2017 Bastianich Friuli Venezia Giulia	70	'Vigneti Foscarino' Soave Classico 2016 Inama Veneto <i>Garganega</i>	95
'Era Ora' Langhe Riesling 2017 Borgogno Piemonte	75	Ribolla Gialla 2018 Schioppetto Friuli-Venezia Giulia	105
'É Bianco' NV Poderi Cellario Piemonte <i>Arneis, Moscato Bianco</i>	80	'Palmento' 2018 Vino di Anna Sicilia <i>Greco, Catarratto, Minnella Bianco, Carricante, Insoia</i>	105
'Doroverde' Verdicchio dei Castelli di Jesi 2017 Tombolini Marche	85	'Lanunegild' 2016 De Fermo Abruzzo <i>Chardonnay</i>	125

ROSSI Reds

'Campo ai Sassi' Rosso di Montalcino 2017 Frescobaldi Toscana <i>Sangiovese</i>	70	Chianti Classico 2017 Rocca di Montegrossi Toscana <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	90
'I Perazzi' Cabernet Sauvignon 2016 La Mozza Toscana	70	Barolo 2015 Fontanafredda Piemonte <i>Nebbiolo</i>	90
Pinot Nero 2018 Colterenzio Trentino-Alto Adige	75	'Beradenga' Chianti Classico 2016 Felsina Toscana <i>Sangiovese</i>	95
'Mama' Chianti 2018 Certosa di Belriguardo Toscana <i>Sangiovese</i>	75	Vino Rosso di Montepulciano 2016 Il Macchione Toscana <i>Sangiovese</i>	95
Chianti Classico 2015 Villa Calcinaiia Toscana <i>Sangiovese</i>	80	Langhe Nebbiolo 2017 G.D. Vajra Piemonte	100
'InNno' Toscana IGT 2017 Certosa di Belriguardo Toscana <i>Sangiovese, Merlot</i>	80	Chianti Classico 2016 Fattoria Poggerino Toscana <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	100
Montepulciano d'Abruzzo 2015 Valori Abruzzo	85		
Chianti Classico 2016 Badia a Coltibuono Toscana <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	90		

VINO Wine by the Bottle

ROSSI Reds (cont.)

Etna Rosso 2017 Tenuta delle terre nere Sicilia <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	105	'Serralunga' Barolo 2014 Luigi Baudana Piemonte <i>Nebbiolo</i>	190
'Rossore' Barbera del Monferrato 2016 Iuli Piemonte	105	'Monfalletto' Barolo 2015 Cordero di Montezemolo Piemonte <i>Nebbiolo</i>	200
Chianti Classico 2016 Fontodi Toscana <i>Sangiovese</i>	105	'Sito Moresco' 2017 Gaja Piemonte <i>Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet, Sauvignon</i>	205
'Nero di Lupo' 2018 COS Sicilia <i>Nero d'Avola</i>	105	'Rancia' Chianti Classico Riserva 2016 Felsina Toscana <i>Sangiovese</i>	225
Barbaresco 2016 Prunotto Piemonte <i>Nebbiolo</i>	110	'Tenores' 2013 Tenuta Dettori Sardegna <i>Cannonau</i>	225
'Falletto' Dolcetto d'Alba 2018 Bruno Giacosa Piemonte	115	'Bricco dell'Uccellone' Barbera d'Asti 2012 Giacomo Bologna Piemonte	240
Rosso di Montalcino 2016 Valdicava Toscana <i>Sangiovese</i>	115	'Via Nuova' Barolo 2014 E Pira & Figli Chiara Boschis Piemonte <i>Nebbiolo</i>	270
'Vigne Vecchie' 2008 Calabretta Sicilia <i>Nerello Mascalese</i>	115	'Basarin' Barbaresco 2015 Sottimano Piemonte <i>Nebbiolo</i>	285
'Navigabile' Etna Rosso 2016 Ayunta Sicilia <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	115	'Cepparello' Toscana IGT 2016 Isole e Olena Toscana <i>Sangiovese</i>	285
'Valdisanti' Toscana IGT 2014 Tolaini Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	120	Tignanello 2016 Antinori Toscana <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	295
'Uvaggio' Costa della Sesia 2015 Proprietà Sperino Piemonte <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	125	'Monvigliero' Barolo 2014 G.B. Burlotto Piemonte <i>Nebbiolo</i>	325
Brunello di Montalcino 2013 Altesino Toscana <i>Sangiovese</i>	130	'Ornellaia' Bolgheri Superiore 2016 Tenuta dell'Ornellaia Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	565
'Torrione' 2015 Petrolo Toscana <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	130	Montepulciano d'Abruzzo 2007 Emidio Pepe Abruzzo	650
Barolo 2015 Fenocchio Piemonte <i>Nebbiolo</i>	135	Barbaresco 2015 Gaja Piemonte <i>Nebbiolo</i>	800
Teroldego 2017 Foradori Trentino-Alto Adige	150	Barbaresco 2000 Gaja Piemonte <i>Nebbiolo</i>	875
'Pian delle Vigne' Brunello di Montalcino 2014 Antinori Toscana <i>Sangiovese</i>	160	Barbaresco 1996 Gaja Piemonte <i>Nebbiolo</i>	1000
Barolo 2015 Paolo Scavino Piemonte <i>Nebbiolo</i>	165		
'Le Trame' Toscana IGT 2016 Le Boncie Toscana <i>Sangiovese</i>	165		
Barolo 2013 Castello di Verduno Piemonte <i>Nebbiolo</i>	165		
'Albe' Barolo 2013 G.D. Vajra Piemonte <i>Nebbiolo</i>	165		
'Conte Gastone' Amarone della Valpolicella 2015 Massimago Veneto <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	175		
'Cannubi' Barolo 2014 Marchesi di Barolo Piemonte <i>Nebbiolo</i>	185		

LA PIAZZA

RESTAURANT & BAR

A restaurant in the heart of the store, La Piazza is modelled after the most traditional Italian concept of gathering in the town square, where friends and family meet every day for a bite and a glass of wine, along with some informal chit-chat.

COCKTAILS

Negroni Bombay Sapphire Gin, Campari, Martini & Rossi Vermouth Rosso	15
Il Moro Bulleit Bourbon, Averna, Luxardo Morlacco, honey syrup, lemon	15
Canale Torino Aperol, Martini & Rossi Vermouth Dry Bianco, Luxardo Maraschino	15
3 Terzi Bombay Sapphire Gin, Lillet Blanc, Martini & Rossi Vermouth Dry Bianco	15
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda water, orange	16
Not a Pizza Espolon Tequila, agave syrup, lime	16
Americano in Toronto Ramazzotti Rosato, Campari, grapefruit bitter, lemon, soda water	16
Tiki Italiano Bacardi Superior, Aperol, Orzata, lime	17
MOCKTAIL	
Doppiozero Spritz Festivo Portofino Italian Bitter, Lemon, Soda	9
Ananas Mule Pineapple, Lime, Ginger Beer	9

BIRRA Beer

 ALLA SPINA Draft	
Birroteca , Bionda Pilsner Toronto	8/355ml
Birroteca , Rotating Tap Toronto	MP/355ml
IN BOTTIGLIA Bottled	
Muddy York Brewing Co. , Session IPA IPA Toronto	13/355ml
Godspeed , Ibushi Helles Lager Toronto	12/355ml
Collective Arts , Jam Up the Mash Dry Hopped Sour Toronto	12/473ml
Birra Bruton , Lilith Pale Amber Ale Toscana	40/750ml

Executive Chef: Rob Wing

1.16.20

VINO Wine by the Glass & Bottle

Prosecco NV Reguta Friuli-Venezia Giulia <i>Glera</i>	13 52
Spumante Rosato NV Flor Veneto <i>Glera, Pinot Nero</i>	15 60
'Quercioli' Lambrusco Reggiano NV Medici Ermete Emilia Romagna <i>Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani</i>	15 60
Trento DOC Brut NV Ferrari Trentino-Alto Adige <i>Chardonnay</i>	22 88
Spumante Brut Rosé NV Casina Bric 460 Piemonte <i>Nebbiolo</i>	26 104
'Perlé' Trento DOC 2013 Ferrari Trentino-Alto Adige <i>Chardonnay</i>	32 128
'Il Ramato' Pinot Grigio 2018 Scarbolo Friuli-Venezia Giulia	17 68
Rosato 2018 Bastianich Friuli-Venezia Giulia <i>Refosco</i>	18 72
'Villa Bianchi' Verdicchio dei Castelli di Jesi 2018 Umani Ronchi Marche	15 60
'Punggi' Pinot Bianco 2018 Peter Zemmer Trentino-Alto Adige	16 64
'Munir' 2018 Valdibella Sicilia <i>Catarratto</i>	16 64
'Fiordaliso' 2018 Roccafiorè Umbria <i>Grechetto di Todi</i>	17 68
'Otto' Soave Classico 2018 Pra Veneto <i>Garganega</i>	17 68
Greco di Tufo 2018 Feudi di San Gregorio Campania	18 72
Pecorino 2018 Valori Abruzzo	18 72
Trebbiano d'Abruzzo 2018 Tiberio Abruzzo	18 72
'Dragon' Langhe Bianco 2017 Luigi Baudana Piemonte <i>Chardonnay, Sauvignon, Nascetta, Riesling</i>	22 88
'SP68' 2018 Occhipinti Sicilia <i>Zibibbo, Albanello</i>	26 104
Veneto Rosso NV Domini del Leone Veneto <i>Corvina, Raboso, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	15 60
'Orsone' Schioppettino 2018 Bastianich Friuli-Venezia Giulia	16 64
Valpolicella Classico 2018 Speri Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	16 64
'E' Grino' Vino Rosso NV Poderi Cellario Piemonte <i>Grignolino</i>	18 72
'Bibbiano' Chianti Classico 2017 Bibbiano Toscana <i>Sangiovese</i>	18 72
'Pelofino' 2018 Fattoria Le Pupille Toscana <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	18 72
Montepulciano d'Abruzzo 2017 Tiberio Abruzzo	19 76
Terre Siciliane 2017 Vino Lauria Sicilia <i>Nerello Mascalese</i>	22 88
Montefalco Rosso 2015 Arnaldo Caprai Umbria <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>	22 88
'Kleos' 2018 Luigi Maffini Campania <i>Aglianico</i>	26 104