

\$29 TWO-COURSE

per person

LA PIAZZA RESTAURANT AND BAR

..... choice of one

ANTIPASTI

ARANCINI DI PISELLI E PROSCIUTTO

*Lightly Fried Risotto Balls, Prosciutto Cotto, Spring Peas,
Pecorino Romano DOP, Caciotta, Black Pepper*

BRUSCHETTA RICOTTA E ASPARAGI

*Housemade Rustic Bread, Whipped Ricotta, Shaved Asparagus,
Lemon Zest, Pea Tendrils*

INSALATA VERDE

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

TAGLIERE MISTO +8

Chef's Selection of Italian Cured Meats and Cheese

..... choice of one

PRIMI

PAGLIA E FIENO CON PISELLI E PROSCIUTTO

*Housemade Bi-Color Pasta, Prosciutto Cotto, Peas, Cream,
Parmigiano Reggiano® DOP*

GNOCCHI CON PESTO ALLA GENOVESE

*Housemade Potato Gnocchi, Basil and Pine Nut Pesto, Green Beans,
Pecorino Romano DOP*

PIZZA AL PADELLINO SPINACI E FONTINA

*Torino Style Pan Pizza, Sauteed Spinach, Onion, and Garlic, Housemade
Mozzarella, Fontina Val D'Aosta DOP*

PIZZA AL PADELLINO SALSICCIA E PORRI

*Torino Style Pan Pizza, Housemade Sausage, Grilled Leeks, Bella Casara
Scamorza, Mozzarella, Mutti Tomato*

RAVIOLI AI FUNGHI +8

*Housemade Roasted Mushroom and Stracchino Filled Pasta, Preserved
Ontario Ramp Butter, Parmigiano Reggiano® DOP*

EAT ALY

RESTAURANT



FEST

\$12 VINI MENU

5oz per serving

BIANCO

SERENISSIMA PINOT GRIGIO

ROSSO

MATTO NERO D'AVOLA

\$10 COCKTAIL MENU

NEGRONI

Gin, Campari, Sweet Vermouth