

cocktails _____

sweet pea spritz 4 oz 14
sweet pea juice, prosecco, soda water,
orange bitters

la crema 1 oz 12
amaretto, espresso, cream, espresso bitters

bellini 3 oz 13
prosecco, white peach

tempesta 1¾ oz 13
kraken rum, cynar, house ginger beer, lime

barbabuca 2 oz 14
beet infused vodka, dolin, apricot, raspberry,
lemon, olive oil

mimosa rosa 3 oz 14
prosecco, aperol, orange, grapefruit

frizzanti *sparkling* _____ 5oz BTL

**rosato "bricco san giovanni" bricchi
astigiani 2015** 14 65
"barbera, merlot", piemonte

**spumante rosa "frizzante" principi
di porcia n.v.** 14 65
"pinot nero-chardonnay-refosco", friuli
venezia giulia

dolce *sweet* _____

zeppole di san giuseppe 4.50
cream puff dough, ricotta, mascarpone,
vanilla cream, pistachio

gnocco fritto 6
cunza, honey, pistachio

crepelle 12
semolina pancakes, grappa maple syrup,
flavours of cannoli

cornetto italian toast 10
nutella gremolata, vanilla crema

pasticceria 14
a tasting of fresh pastries

salato *savory* _____

caprese 14
ontario heirloom tomatoes, chili, barrel
aged vinegar, crema di burrata

insalata primavera 14
ontario asparagus, fiddleheads, sweet
peas, pesto, parmigiano

asparagi cacio e pepe 14
grilled ontario asparagus, pecorino
fonduta, poached hen's egg

farinata 12
chickpea crepes, prosciutto, apple
mostarda and almonds

tigella 8
bolognese skillet bun, mortadella,
guanciale, hen's egg

uova strapazzate 16
mixed farm eggs, burrata and truffles

uova al forno 14
baked eggs, ricotta and pesto

uova rossa 14
duck yolk, bay scallop, crisp potato
and pine nuts

bistecca tagliata 19
marinated bavette steak, wild leek
salsa verde, hen's egg

stuffed focaccia **schacciata**

pomodoro 13
ontario heirloom tomatoes, virgin mozzarella,
basil

cicoria selvatica 13
roman dandelion, fontina, pomodorini

porchetta 15
tuscan pork, farm eggs, mascarpone, mostarda

spemute di frutta *fresh juices* _____

orange 5

grapefruit 5

caffè *coffee* _____

espresso 2.20

doppio espresso 3.20

espresso macchiato 2.70

cappuccino 3.70

latte macchiato 3.55

americano 3.95

tè 2.90

ask your server for our daily selection

le nostra specialità *our specialties* _____

caffè con zabaglione *espresso* 3.50 *latte* 5.50
espresso, sweet italian custard

caffè con zenzero 3.00 5.50
espresso, ginger syrup, cinnamon

caffè bombon 3.00 5.50
espresso, dulce de leche

marocchino 4.00 5.50
espresso, chocolate, milk

caffè miele 6.20
espresso, milk, wildflower honey

latte e nutella 6.95
espresso, buffalo milk, nutella

caffè canadese 4.50
espresso, maple syrup, milk

caffè corretto 5.20
choice of liquor

available after 11am

crema di caffè 5.25
iced espresso, chocolate, dulce de
leche, cream

caffè amalfi 5.25
iced espresso, chocolate, amarena,
vanilla, cream

add buffalo milk _____ 1.50 3.00