

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

dark'n stormy 1¾ oz 13
the kraken rum, house ginger beer, lime

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

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

frizzanti ^{sparkling} 5oz BTL

prosecco superiore "brut" principe
di porcia n.v. 14
"glera", veneto

spumante rose "frizzante" principi
di porcia n.v. 14
"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 (sweet / savoury) 6
cunza, honey, pistachio

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

frutti di bosco 11
summer berries, goat yogurt, wildflower
honey, farro, pistachio, mint

assaggi di pasticceria 14
a tasting of fresh pastries

salato ^{savory}

insalata di puntarelle 9
roman chicory, lemon, anchovy, pangrattato

pomodoro 14
ontario heirloom tomatoes, bone marrow,
sicilian capers, barrel aged vinegar, chili

crudo 16
bc spring salmon, seasonal vegetables, lemon
dressing

farinata 12
chickpea crepes, prosciutto, apple mostarda,
almonds

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

la grande colazione 16
fennel sausage, hen's egg, pomodorini, tigella &
pickled peppers

strapazzate 16
pulled mixed farm eggs, burrata, and truffles

al forno 16
baked eggs, ricotta and pesto

bistecca tagliata 21
marinated flat iron steak, salsa verde, hen's egg

stuffed focaccia schiacciata

pomodoro 14
ontario heirloom tomatoes, virgin
mozzarella, basil

polpette di capra 14
tomato braised goat and ricotta meatballs
with smoked mozzarella

porchetta 15
tuscan pork, farm eggs, mascarpone,
apple mostarda, agliata

spremute 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 *daily selection* 2.90

le nostra specialità ^{our specialties} espresso latte

caffè con zabaglione 3.50 5.50
espresso, sweet italian custard

caffè con zenzero 3.00 5.50
espresso, ginger syrup, cinnamon

caffè bombon 3.00 5.50
espresso, dolce de latte

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 MP
choice of liquor *available after 11am*

crema di caffè 5.25
iced espresso, chocolate, dolce de
latte, cream

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

add buffalo milk 1.50