

## GLI ANTIPASTI

### I CALDI

<b>ANTIPASTO GORDONIA</b>	<b>\$26.95</b>
<i>Calamari e gamberi alla griglia, insalata caprese, peperoni arrosto e verdure grigliate</i>	
Grilled tiger shrimp and calamari, caprese salad , roasted peppers with Asiago cheese and grilled vegetables	
<b>POLPO ALLA PUTTANESCA</b>	<b>\$24.95</b>
<i>Polpo grigliato servito in salsa di pomodorini di Pachino, olive nere taggiasche, alicette e capperi di Pan-telleria</i>	
Grilled octopus served with cherry tomatoes from Pachino, black olives, anchovies and capers from Pantelleria	
<b>FRITTURA MISTA DI PESCE</b>	<b>\$26.95</b>
<i>Gamberi e calamari fritti in tempura con salsa tartara</i>	
Buttermilk-battered and deep fried shrimp and calamari with tartare sauce	
<b>COZZE MEDITERRANEE</b>	<b>\$18.95</b>
<i>Cozze al vino bianco e polpa di pomodoro leggermente piccante</i>	
Mussels from the Mediterranean sea saut ed in white wine and tomato sauce; slightly spicy	
<b>VONGOLE VERACI IN PADELLA</b>	<b>\$22.95</b>
Sauteed Manila clams in white wine, extra virgin olive oil and garlic	
<b>LE FAMOSE POLPETTE DI MAMMA LAURA</b>	<b>\$19.95</b>
Mamma Laura's famous meatballs (4 pcs)	

### I FREDDI

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b>	<b>\$6.95</b>
Toasted bread from Puglia with fresh Roma tomatoes, green onions and basil	
<b>GRAN TAGLIERE!</b>	<b>\$29.95</b>
<i>Gran misto di salumi italiani, prosciutto di Parma, formaggi dop, olive miste, pane bruscato, carciofini e frutta secca</i>	
Great assortment of Italian cured meat, Parma's prosciutto, Italian cheeses, olives, toasted bread, artichokes and dry fruits (for two)	
<b>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON TARTUFO NERO DI NORCIA E STRACCIATELLA DI BURRATA</b>	<b>\$21.95</b>
Beef tenderloin with fresh black truffle from Norcia and burrata Stracciatella cheese	

## LE INSALATE

<b>LA CAPRESE</b>	<b>\$23.95</b>
<i>Mozzarella di bufala campana dop e Pomodoro cuore di bue</i>	
Italian *DOP Bufala mozzarella cheese from Campania and fresh heirloom tomato	
<b>LA MISTA ALL'ITALIANA</b>	<b>\$15.95</b>
<i>Classica insalata mista di lattuga, rucola e radicchio con pomodorini di Pachino, cetrioli e finocchi</i>	
Mixed garden greens, cherry tomato from Pachino, fennel and cucumber	
<b>AVE, CESARE!</b>	<b>\$15.95</b>
<i>Insalata di lattuga romana con crostini di pane, pancetta italiana croccante e scaglette di parmigiano reggiano *DOP</i>	
Romaine salad, crispy pancetta, shaved parmigiano *DOP and homemade croutons	
<b>RUCOLA, PACHINO E PARMIGIANO</b>	<b>\$15.95</b>
<i>Insalata di rucola pomodorini di Pachino e parmigiano reggiano *DOP</i>	
Arugula, cherry tomatoes from Pachino and *DOP Parmigiano Reggiano shavings	
<b>TRE GUSTI</b>	<b>\$17.95</b>
<i>Insalata di rucola, pere, gorgonzola *DOP e noci di Sorrento</i>	
Arugula salad, fresh pears, gorgonzola *DOP and walnuts from Sorrento	
<b>LA DAMA BIANCA</b>	<b>\$17.95</b>
<i>Radicchio di Castelfranco ed indivia belga con arance rosse di Sicilia, finocchi e pistacchio di Bronte</i>	
Castelfranco radicchio, endive, fennel, Sicilian red orange and pistachio from Bronte	

## LE ZUPPE

ZUPPA SPECIALE DEL GIORNO \$14.95  
 Chef's daily soup creation

IL MINISTRONE \$13.95  
 Our traditional hearty vegetable soup is features farm fresh vegetables - made to Mamma Laura's specifications

## LE PASTE

LINGUINE ALLO SCOGLIO \$31.95  
*Linguine artigianali Zaccagni ai frutti di mare freschi, pomodorini di Pachino e vino bian*  
 Artisanal Zaccagni Linguine with mixed seafood, cherry tomatoes from Pachino in white wine sauce

FETTUCINE ALLA BOLOGNESE DI MAMMA LAURA \$27.95  
 "Little Ribbon" fettucine with Mamma's famous fresh homemade meat sauce

CAPELLINI NAZZINI \$27.95  
*Capelli d'angelo con gamberetti e pomodorini di Pachino avvolti nella rucola*  
 Angel hair pasta with shrimp & arugula in cherry tomato sauce

ORECCHIETTE AI BROCCOLI \$23.95  
*Orecchiette biologiche di Stigliano mantecate con broccoli e \*DOP Pecorino Romano*  
 Stigliano's organic little ears", orecchiette creamed with broccoli and \*DOP Roman Pecorino cheese

PENNETTE VIA FRATTINA \$26.95  
*Artisanal Zaccagni penne con salmone affumicato alla vodka, asparagi freschi in salsa rose'*  
 Artisanal Zaccagni Penne, vodka-smoked salmon and fresh asparagus in rose' sauce

GNOCCHI COME TU LI VUOI! PRICED ACCORDINGLY  
*Gnocchi di patate fatti a mano con salsa a scelta del cliente*  
 Homemade potato gnocchi in a sauce of your choice

## LE PASTE DELLA TRADIZIONE DI ROMA

LA CARBONARA \$25  
 .95  
*Spaghetti artigianali Zaccagni con guanciale di Amatrice croccante, crema d'uovo, pepe nero Malesiano macinato e Pecorino Romano \*DOP*  
 Artisanal Zaccagni spaghetti tossed with crispy pork cheek from Amatrice, eggs, Sarawak black pepper and Roman \*DOP Pecorino cheese

IL CACIO E PEPE \$24.95  
*Spaghetti di Stigliano biologici con Pecorino Romano \*DOP e pepe nero Malesiano macinato*  
 Stigliano's organic spaghetti with \*DOP Roman Pecorino cheese and Sarawak black pepper

L'AMATRICIANA \$25.95  
*Bucatini con guanciale di Amatrice dop, salsa di Pomodoro, pepe nero Malesiano e DOP Pecorino Romano*  
 Bucatini pasta with crispy pork cheek from Amatrice, Sarawak black pepper, tomato sauce and \*DOP Roman Pecorino cheese

LA GRICIA CON CARCIOFI \$25.95  
*Mezzi rigatoni artigianali Zaccagni con guanciale croccante, carciofini di Cori, pepe nero Tellicherry e Pecorino Romano \*DOP*  
 Artisanal Zaccagni half rigatoni with crispy pork cheek, artichokes from Cori, Tellicherry black pepper and \*DOP Roman Pecorino cheese

*∞ We offer whole wheat, quinoa, and brown rice pastas for an additional \$4.00.  
 Available as a main course only. Some pasta require up to 20 minutes to prepare*

*\* We respectfully reserve the right to serve our dishes as recommended by our chefs, including no substitutions, in order to maintain the authenticity and integrity of our food.*

## CARNI BIANCHE

<b>VITELLO DELLA NONNA</b> <i>Scaloppine di vitello in salsa di Pomodoro con melanzane dorate e mozzarella filante</i> Veal scaloppini, golden eggplants and fresh mozzarella in tomato sauce	\$31.95
<b>PICCATINA DI VITELLO AL LIMONE</b> Veal scaloppine in a fresh lemon sauce	\$29.95
<b>SCALOPPA DI POLLO AI FUNGHI PORCINI</b> Chicken scaloppini with porcini mushrooms in white wine sauce	\$29.95

## DALLA GRIGLIA

<b>SALSICCE E FRIARIELLI</b> <i>Salsicce italiane grigliate e rapini all'aglio</i> Grilled Italian sausage served sauteed rapini in extra virgin olive oil and garlic	\$28.95
<b>FILETTO ALLA SOTTO SOTTO</b> <i>Filetto di manzo alla griglia con la sua demiglace</i> Canadian Prime grade beef tenderloin au jus	\$50.95
<b>BISTECCA ALLA BRACE</b> <i>Bistecca di manzo alla griglia, funghetti misti saltati in padella e demiglace</i> Grilled Prime Canadian striploin with mushrooms au jus	\$49.95
<b>ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO</b> <i>Costolette d'agnello australiano alla griglia con verdure di stagione e patate arrosto con demiglace</i> Australian grilled rack of lamb with seasoned vegetable and roast potatoes au jus	\$54.95
<b>GALLETTO RUSTICO AL MATTONE</b> <i>Galletto disossato e grigliato al profumo di aglio e rosmarino</i> Deboned Ontario Cornish hen with fresh herbs on the grill	\$34.95
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ARROSTO</b> Grilled white provimi veal chop	\$54.95

## I RISOTTI

<b>RISOTTO DELLA SPIGA</b> <i>Riso carnaroli con funghi misti e funghi porcini, mantecato con burro di malga e parmigiano reggiano *DOP</i> Carnaroli rice with mixed mushrooms, porcini mushrooms creamed with alpine butter and Parmigiano *DOP	\$51.95
<b>RISOTTO AMALFI</b> <i>Riso carnaroli alla pescatora con frutti di mare Freschi</i> An authentic seafood risotto from Southern Italy Carnaroli rice and a medley of fruits of the sea	\$54.95

## IL PESCE

<b>TONNO SCOTTATO, CAPONATA DI VERDURE E BASILICO</b> <i>Trancio di tonno pinna gialla scottato alla piastra con caponatina di verdure siciliana ed olio aromatizzato al basilico</i> Pan seared Yellow fin tuna, vegetable ratatouille and basil flavored oil	MARKET PRICE
<b>PESCE DEL GIORNO</b> Choice of whole fresh fish cooked on the grill, expertly seasoned with Sotto's seafood dressing	MARKET PRICE
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> Grilled tiger shrimp seasoned Mediterranean style, with Sotto's seafood dressing	\$37.95
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> Fresh grilled squid with Mediterranean seasoning, and Sotto's seafood dressing	\$29.95
<b>ZUPPA DI PESCE</b> <i>Misto di calamari, gamberi, frutti di mare, granchio e trancio di pesce del giorno cotto in salsa di pomodoro e pane bruscato profumato all'aglio</i> Great assortment of seafood in fresh tomato sauce served with bruschetta garlic flavored	\$42.95

LA PIZZA

REGINA DI CUORI	\$20.95
Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala DOP and Fresh Basil	
CAPRICCIOSA	\$24.95
Tomato Sauce, Mozzarella DOP, Artichoke, Fresh Mushrooms, Black Olives and Prosciutto Cotto	
MARINARA	\$19.95
Tomato Sauce, Garlic, Anchovies and Parsley	
SOTTO SOTTO	\$24.95
Tomato Sauce, Burrata DOP, Roasted Peppers and Pine nuts	
PICCANTINA	\$21.95
Mozzarella DOP, Calabrian Nduja and Rapini	
ROMANA	\$21.95
Mozzarella DOP, Sliced Potatoes and Rosemary	
PANZEROTTO FRITTO	\$18.95
Traditional panzerotto filled with Mozzarella *DOP and Pomodoro	

I CONTORNI

\$13

**BROCCOLI AGLIO E OLIO**

Broccoli sautéed with garlic, and olio evo

**RAPINI SOTTO SOTTO**

Rapini sautéed with garlic, and olio evo

**ASPARAGI**

Asparagus sautéed &amp; baked with parmigiano shavings or steamed with lemon

**FUNGHETTI SALTATI IN PADELLA**

Sautéed mushrooms with garlic, and olio evo

**BIETA**

Swiss chard sautéed with garlic, and olio evo

**PATATE ARROSTITE**

Roasted red potatoes with rosemary, and olio evo

**PEPERONI DELL'ORTO**

Fire roasted peppers steeped in olive oil

DOLCI**SOTTOS LEGENDARY TIRAMISU**

Our time honoured classic Italian Tiramisu

\$13

**HOMEMADE CHEESECAKE**

Cheesecake with fresh fruit compote

\$13

**TORTA AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE**

Flourless Gluten Free Chocolate Mousse Cake

\$14

***Buon Appetito!***

SOTTO SOTTO OAKVILLE - 139 TRAFALGAR ROAD - (905) 844-5545

SOTTO SOTTO TORONTO - 120 AVENUE ROAD - (416) 962-0011