

## 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>POLIPO VERACE ALLA PIASTRA</b>	<b>\$24.95</b>
<i>Polpo grigliato servito in salsa di pomodorini di Pachino, olive nere taggiasche, alicette e capperi di Pantelleria</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	

\*DOP - "Denominazioni Origine Protetta" (Protected Designation of Origin) As the name suggests, this certification ensures that products are locally produced and packaged.

## LE ZUPPE

ZUPPA SPECIALE DEL GIORNO Chef's daily soup creation	\$14.95
IL MINISTRONE Our traditional hearty vegetable soup is features farm fresh vegetables - made to Mamma Laura's specifications	\$13.95

## LE PASTE

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA <i>Spaghetti di Stigliano con vongole veraci fresche, vino bianco e bottarga di Mugine di Cabras</i> Stigliano's spaghetti with fresh Manila clams, white wine and mullet bottarga from Cabras	\$27.95
LINGUINE ALLO SCOGLIO <i>Linguine artigianali Zaccagni ai frutti di mare freschi, pomodorini di Pachino e vino bian</i> Artisanal Zaccagni Linguine with mixed seafood, cherry tomatoes from Pachino in white wine sauce	\$31.95
FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE DI MAMMA LAURA "Little Ribbon" fettuccine with Mamma's famous fresh homemade meat sauce	\$27.95
CAPELLINI NAZZINI <i>Capelli d'angelo con gamberetti e pomodorini di Pachino avvolti nella rucola</i> Angel hair pasta with shrimp & arugula in cherry tomato sauce	\$27.95
ORECCHIETTE AI BROCCOLI <i>Orecchiette biologiche di Stigliano mantecate con broccoli e *DOP Pecorino Romano</i> Stigliano's organic little ears", orecchiette creamed with broccoli and *DOP Roman Pecorino cheese	\$23.95
PENNETTE VIA FRATTINA <i>Artisanal Zaccagni penne con salmone affumicato alla vodka, asparagi freschi in salsa rose'</i> Artisanal Zaccagni Penne, vodka-smoked salmon and fresh asparagus in rose' sauce	\$26.95
GNOCCHI COME TU LI VUOI! <i>Gnocchi di patate fatti a mano con salsa a scelta del cliente</i> Homemade potato gnocchi in a sauce of your choice	PRICED ACCORDINGLY

## LE PASTE DELLA TRADIZIONE DI ROMA

LA CARBONARA <i>Spaghetti artigianali Zaccagni con guanciale di Amatrice croccante, crema d'uovo, pepe nero Malesiano macinato e Pecorino Romano *DOP</i> Artisanal Zaccagni spaghetti tossed with crispy pork cheek from Amatrice, eggs, Sarawak black pepper and Roman *DOP Pecorino cheese	\$25.95
IL CACIO E PEPE <i>Spaghetti di Stigliano biologici con Pecorino Romano *DOP e pepe nero Malesiano macinato</i> Stigliano's organic spaghetti with *DOP Roman Pecorino cheese and Sarawak black pepper	\$24.95
L'AMATRICIANA <i>Bucatini con guanciale di Amatrice dop, salsa di Pomodoro, pepe nero Malesiano e DOP Pecorino Romano</i> Bucatini pasta with crispy pork cheek from Amatrice, Sarawak black pepper, tomato sauce and *DOP Roman Pecorino cheese	\$25.95
LA GRICIA CON CARCIOFI <i>Mezzi rigatoni artigianali Zaccagni con guanciale croccante, carciofini di Cori, pepe nero Tellicherry e Pecorino Romano *DOP</i> Artisanal Zaccagni half rigatoni with crispy pork cheek, artichokes from Cori, Tellicherry black pepper and *DOP Roman Pecorino cheese	\$25.95

*∞ 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.*

*An automatic gratuity of 20% is added to parties of 8 or more*

## CARNI BIANCHE

<b>VITELLO DELLA NONNA</b>	\$31.95
<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	
<b>PICCATINA DI VITELLO AL LIMONE</b>	\$29.95
Veal scaloppine in a fresh lemon sauce	
<b>SCALOPPA DI POLLO AI FUNGHI PORCINI</b>	\$29.95
Chicken scaloppini with porcini mushrooms in white wine sauce	

## DALLA GRIGLIA

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

## I RISOTTI

<b>RISOTTO DELLA SPIGA</b>	\$51.95
<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	
<b>RISOTTO AMALFI</b>	\$54.95
<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	

## IL PESCE

<b>TONNO SCOTTATO, CAPONATA DI VERDURE E BASILICO</b>	MARKET PRICE
<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	
<b>PESCE DEL GIORNO</b>	MARKET PRICE
Choice of whole fresh fish cooked on the grill, expertly seasoned with Sotto's seafood dressing	
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b>	\$37.95
Grilled tiger shrimp seasoned Mediterranean style, with Sotto's seafood dressing	
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b>	\$29.95
Fresh grilled squid with Mediterranean seasoning, and Sotto's seafood dressing	
<b>ZUPPA DI PESCE</b>	\$42.95
<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	

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

**CAPONATA ALLA SICILIANA**

An Italian relish of chopped eggplant, cherry tomatoes, red pepper and onion, cooked in olive oil served room temperature

**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

LE BEVANDE

COKE, DIET COKE, SPRITE, GINGER ALE, TONIC WATER, SODA WATER, NESTEA

\$4.95

ARANCIATA, LIMONATA, SHIRLEY TEMPLE

\$5.95

VIRGIN CEASAR, VIRGIN MARY, VIRGIN SLING

\$8.25

700 ML NATURAL SPRING WATER, 700 ML SPARKLING WATER

\$9.25

SUCCHI DI FRUTTA

ORANGE, CRANBERRY, PINEAPPLE, GRAPEFRUIT

\$5.50

BIRRE

STELLA 473ML

STELLA ARTOIS BELGUIM BEER - TALL CAN

\$10

MORETTI 500ML

BIRRA MORETTI ITALIAN BEER - TALL CAN

\$10

***Buon Appetito!***

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

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