

le specialita' napoletane

- Ⓢ pizza alla parmigiana 18³/₄
evoo, fresh fior di latte, san marzano tomato sauce dop, eggplant parmigiana, parmigiano reggiano dop, basil
- tronchetto 19³/₄
provolone stuffed calzone garnished with arugula, prosciutto di parma, shaved parmigiano reggiano dop and evoo
- Ⓢ calzone al forno 14
evoo, san marzano tomato sauce dop, fresh fior di latte
- calzone verace fritto 17³/₄
deep-fried calzone filled with fresh italian mozzarella di bufala compara dop, ricotta, spicy salami

la pasta

- Ⓢ risotto ai porcini e scaglie di grana 22
ⓧ *porcini mushroom risotto made from imported "carnaroli" rice topped with shaved grana padano*
- gnocchi gamberi e zucchini 16³/₄
homemade gnocchi, zucchini, shrimp and san marzano tomato sauce dop
- pappardelle alla boscaiola 14
homemade pappardelle with green peas, mushrooms and prosciutto in a cream sauce
- orecchiette alle cime di rape 16
orecchiette flavoured with anchovy fillets and fresh sauteed rapini
- Ⓢ pappardelle ai tre funghi e tartufo 21³/₄
homemade pappardelle with oyster, champignon and portobello mushrooms drizzled with truffle oil and topped with pine nuts
- Ⓢ gnocchi ai quattro formaggi 16³/₄
homemade gnocchi in a gorgonzola, parmigiano reggiano dop, taleggio and provolone cheese sauce
- ⓧ risotto ai frutti di mare 22
risotto made from imported "carnaroli" rice topped with mussels, shrimp, squid and clams in a white wine sauce
- Ⓢ fettuccine burro e salvia 14³/₄
homemade fettuccine in a butter sauce with fresh sage and a dash of nutmeg

i classici

- spaghetti alla puttanesca 14
spaghetti tossed with capers, cherry tomatoes anchovies and black olives
- Ⓢ gnocchi alla sorrentina 15³/₄
homemade gnocchi cooked in a san marzano tomato sauce dop, topped with fresh fior di latte, parmigiano reggiano dop and finished in the oven
- fettuccine alla bolognese 14³/₄
homemade fettuccine in a traditional bolognese sauce with beef, vegetables, red wine and san marzano tomato sauce dop
- cavatelli ai frutti di mare 19
homemade cavatelli in a san marzano tomato sauce dop with calamari, shrimp, mussels and clams
- lasagna al forno 15³/₄
homemade layers of pasta, traditional bolognese sauce, béchamel, parmigiano reggiano dop and fresh fior di latte

- tiramisù al caffè 7¹/₂
espresso dipped savoiardi biscuits layered with a mascarpone cream
- pizza nutella 8¹/₂
pizza with a nutella base and your choice of strawberry, flambéed banana or coconut
- pizza alla crema di mascarpone e fragole 8¹/₂
pizza with a mascarpone cream base, strawberry confit topped with fresh strawberries and icing sugar
- panna cotta 7¹/₂
cream custard topped with syrup
- angioletti fritti (to share) 8³/₄
deep fried pizza dough, topped with nutella and icing sugar

LOCATIONS

1182 saint clair ave w
647-352-7882

672 saint clair ave w
647-748-7882

reservations@pizaepazzi.ca
www.pizaepazzi.ca

TAKE-OUT MENU



pizza e pazzi
AUTHENTIC NEAPOLITAN

gli assaggini *a little taste of Italy*

- suppli fritti 6³/₄
deep fried risotto balls cooked in a bolognese sauce stuffed with fresh fior di latte and coated in bread crumbs
- ⊙ classica bruschetta al pomodoro 6³/₄
three slices of grilled bread drizzled with evoo and topped with diced tomatoes and basil
- calamari fritti 10³/₄
deep fried battered calamari served with lemon (not served with dip)
- polpette della nonna 9³/₄
homemade meatballs covered in a san marzano tomato sauce dop
- ⊙ sauté di cozze 9³/₄
fresh mussels sautéed in a white wine sauce with garlic and fresh parsley
- ⊙ parmigiana di melanzane 12³/₄
layers of eggplant, fresh fior di latte and parmigiano reggiano dop in a san marzano tomato sauce dop
- ## le insalate
- ⊙ insalata mista 7
⊗ mixed greens drizzled with evoo and balsamic vinegar, then adorned with cherry tomatoes
- ⊗ insalata di tonno 8³/₄
mixed greens topped with tuna, boiled eggs, capers, cherry tomatoes and dressed with evoo and balsamic vinegar
- ⊙ insalata di rucola 7¹/₂
⊗ arugula and tomatoes dressed with evoo and balsamic vinegar
- ⊙ insalata di spinaci 7¹/₂
⊗ a fresh spinach salad with grated carrots and pine nuts dressed with evoo and balsamic vinegar
- ⊙ caprese di bufala campana dop 15³/₄
⊗ fresh italian mozzarella di bufala campana dop, sliced tomato, basil and evoo
- ⊗ bufala e prosciutto di parma 17³/₄
fresh italian mozzarella di bufala campana dop topped with 24 month old prosciutto di parma

da condividere *to share*

- ⊗ antipasto misto 14³/₄
italian artisan meats and cheeses
- ⊙ formaggi misti 14³/₄
⊗ selection of italian and local cheeses
- frittura di pesce mista 17³/₄
deep fried battered calamari, tiger shrimp and fish of the day served with lemon (not served with dip)
- ## le pizze napoletane
- (each pizza can be substituted with mozzarella di bufala campana dop for \$3.00)
- ## pizze rosse
- pizza with a san marzano tomato sauce dop base
- ⊙ marinara verace 9¹/₂
evoo, oregano, garlic
- ⊙ margherita verace 13
evoo, fresh fior di latte, basil
- regina margherita 16
evoo, 100g of mozzarella di bufala campana dop, basil
- diavola 14
evoo, fresh fior di latte, spicy salami, basil
- 'nduja 16
evoo, fresh fior di latte, spreadable spicy salami, basil
- boscaiola 14³/₄
evoo, fresh fior di latte, smoked ham, mushrooms, basil
- funghi e salsiccia 19³/₄
evoo, tomatoes, fresh fior di latte, porcini mushrooms and italian sausage
- ⊙ vegetariana 14³/₄
evoo, fresh fior di latte, grilled eggplant, zucchini, roasted red peppers, basil
- quattro stagioni 15³/₄
evoo, fresh fior di latte, smoked ham, white mushrooms, artichoke, black olives, basil

- di parma 19³/₄
evoo, fresh fior di latte, 24 month old prosciutto di parma, basil
- ⊙ ai tre funghi trifolati 17³/₄
evoo, shiitake, champignon and cremini mushrooms, fresh fior di latte, black pepper, basil
- ⊙ contadina 16³/₄
evoo, fresh fior di latte, cherry tomatoes, arugula, ricotta, basil
- napoletana 14³/₄
evoo, anchovies, black olives, fresh fior di latte, basil
- ai frutti di mare 19³/₄
evoo, mussels, shrimp, squid, garlic

pizze bianche

pizza with only a cheese base

- ⊙ ai porcini 17
evoo, porcini mushrooms, fresh fior di latte, basil
- n'duja bianca 17¹/₂
evoo, spreadable spicy salami, mozzarella di bufala dop, cherry tomatoes, basil
- tartufata 24³/₄
evoo, mozzarella di bufala dop, 24 month old prosciutto di parma, shiitake, champignon and cremini mushrooms, truffle oil, basil
- ⊙ quattro formaggi 17¹/₂
evoo, gorgonzola, fresh fior di latte, provolone, parmigiano reggiano dop, basil
- brie e speck 19
evoo, brie, 24 month old smoked prosciutto, fresh fior di latte, basil
- primavera 19¹/₂
evoo, fresh fior di latte, 24 month old prosciutto di parma, arugula, shaved parmigiano reggiano dop
- ciociara 18³/₄
evoo, fresh fior di latte, rapini, italian sausage, basil