



Trentino Alto-Adige

4 · 14 APRILE 2019 // L'UNITÀ

antipasto

SPUNTINO TRADIZIONALE

speck prosciutto, asiago d'avello, giardiniera sottaceto & rye bread

primo

SPÄTZLE TRENTINO

radicchio, speck prosciutto, parmigiano & chives

or

TAGLIATELLE SCHUETTELBROT

venison ragu bianco, wild mushrooms & rosemary

secondo

CONIGLIO in PADELLA

braised rabbit, pancetta & crispy polenta

or

TROTA ARROSTATA

roasted trout, leek & sweet pea vignarola, fresh herbs

dolce

MONTASIO FORMAGGIO

apple conserva, honey & crostini

or

TORTA di MELE

honey crisp apple, pastry & fresh cream

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Valle d'Aosta

4 · 14 APRILE 2019 // ARDO

antipasto

COTECHINO con FONDUTA di FONTINA
pork sausage & fontina cheese fondue

e

FRITTATA di ORTICHE
organic egg frittata with wild stinging nettles

primo

GNOCCHI al GRATIN
baked gnocchi with Toma di Gressoney cheese

or

RISOTTO con TROTA in CARPIONE
trout risotto & fresh herbs

secondo

COSTOLETTE VALDOSTANE
breaded & seared veal chop with sage potato purée

dolce

STRUBENE con MIRTILLI
pan fried sweet dough & blueberry conserva

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Emilia Romagna

4 · 14 APRILE 2019 // ARIA

antipasto

TAGLIERE EMILIANO
prosciutto di parma, copa, salame & gnocco fritto

or

SEPPIOLINE e PISELLI
cuttlefish & sweat peas

primo

RAVIOLI di ZUCCA alla REGGIANA
pumpkin seeds, butter & parmigiano

or

GRAMIGNA PASTA
pork sausage & panna

secondo

ARISTA di MAIALE al LATTE
parmigiano potato mash & broccolini

or

FRITTO MISTO di PESCE
calamari, shrimp & branzino

dolce

ZUPPA INGLESE
english trifle with burnt meringue

or

PARMIGIANO REGGIANO
truffle honey

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest
+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Liguria

4 · 14 APRILE 2019 // ASCARI ENOTECA

antipasto

SPUNTINO TRADIZIONALE
rosemary focaccia, whipped lardo & taggiasca olives

primo

TROFIE con PESTO alla GENOVESE
basil, goat's milk yogurt, pine nuts & grana padano
or
CORZETTI con CONIGLIO LIGURIA
white wine braised rabbit, castelvetrano olives & capers

secondo

TOMAXELLE
veal involtini, cremini, breadcrumbs, pine nuts & confit egg yolk
or
SCOMBRO con CAPPONADDA LIGURIA
grilled mackerel, eggplant, tomato, pine nuts & basil

dolce

FRITTELLE di MELE
deep fried apple, cinnamon, sugar & lemon
or
FORMAGGIO
date & rosemary conserva

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest
+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Veneto

4 · 14 APRILE 2019 // BRICCO

antipasto

BACCALÀ MONTECATO
whipped salt cod, baked polenta & preserved lemon

primo

HAND ROLLED BIGOLI in SALSA
anchovy & white wine
or
RISOTTO all'AMARONE
braised radicchio & grana padano

secondo

ZUPPA di PESCE alla VENEZIANA
tomato & saffron broth, shrimp, calamari, shellfish & ocean perch
or
BOLLITO MISTO
slow cooked beef short rib, cotechino, pancetta & chicken thigh
parsley potatoes & mostarda

dolce

TIRAMISU
ricetta classica
or
PIAVE FORMAGGIO
chestnut honey

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest
+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Sardegna

4 · 14 APRILE 2019 // CAMPAGNOLO

antipasto

SPUNTINO di MARE

octopus terrine, insalata di sedano, olives & cured tuna

primo

MALLAREDDUS

sausage ragu & fennel

or

CULURGIONES

passata di pomodoro

secondo

AGNELLO alla GRIGLIA

grilled lamb, stewed artichoke, potato & saffron

or

CALAMARI RIPIENI

roast onion, sweet red pepper essence

dolce

SARDINIAN SEADAS

charred citrus, sheep's milk yogurt gelato

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Abruzzo

4 · 14 APRILE 2019 // CANTINA MERCATTO

antipasto

LAMB SIRLOIN CARPACCIO

meyer lemon, castelvetrano olives, fermented chili,
sunchoke chips & Conestoga farm egg crema

or

ZUCCHINI FRITTI

goat fresca, honey, pickled zucchini & oven dried peppers

primo

SPAGHETTI alla CHITARRA

manila clams, saffron brodo & anchovy pangrattato

or

PAN SEARED TIMBALLO

ricotta & mozzarella, besciamella, tomato sauce & perth pork ragu

secondo

BAKED LING COD

green olive tapenade, spinach, yukon potato risotto

or

CORNISH HEN 'PORCHETTA'

artichoke, polenta, rapini gremolata & hen jus

dolce

OLIVE OIL CAKE

preserved rhubarb & goat's cheese frosting

or

PECORINO d'ABRUZZO

grape conserva & house flat bread

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Lombardia

4 · 14 APRILE 2019 // COPPI

antipasto

ANTIPASTO alla MANTOVANA
mussels, cherry tomato, carrot purée, toasted bread & butter

primo

TORTELLI di ZUCCA
sage & butter sauce with taleggio
or
GNOCCHI alla GORGONZOLA
toasted walnuts

secondo

OSSO BUCCO alla MILANESE
braised veal shank with saffron risotto
or
CAZZOEULA
sausage, stewed cabbage & polenta

dolce

SEMIFREDDO al TORRONE
chocolate sauce & toasted hazelnuts
or
DEGUSTAZIONE di FORMAGGIO
grana padano, taleggio, gorgonzola
& mostarda di frutta

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest
+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Puglia

4 · 14 APRILE 2019 // CUCINATO

antipasto

SPUNTINO TRADIZIONALE
stracciatella di burrata con pomodorini, fave e cicoria,
& involtini di melanzane

primo

ORECCHIETTE con CIME di RAPA
or
SPAGHETTI con POMODORI al FORNO

secondo

BRANZINO alla ERBE in Crosta di SALE
sea salt crusted branzino
or
BRACIOLE di VITELLO
veal croquettes

dolce

SPORCAMUSS
traditional custard filled puff pastry
or
TORTA di RICOTTA
flourless ricota cake

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest
+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Piemonte

4 · 14 APRILE 2019 // ENOTECA SOCIALE

antipasto

BAGNA CAUDA

celery, endive, carrot, radish, sourdough, anchovy & garlic

or

BEEF CRUDO

beef clod tender & truffle

primo

AGNOLOTTI del PLIN

taleggio & goat's milk fonduta, hen of the woods mushrooms & thyme

or

RISOTTO al BARBERA

DOCG barbera wine risotto

secondo

VITELLO TONNATO

hazelnut-celariac purée, tonnato sauce & caper celery salsa verde

or

TROTA alla PIEMONTESE

sultanas, artichoke, fennel, celery & vermouth

dolce

BUNET

amaretti, espresso & cocoa pudding

or

PANNA COTTA

sour cherry & hazelnut

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Molise

4 · 14 APRILE 2019 // LOCAL KITCHEN

antipasto

PALLOTTE CACIO e UOVA

primo

FUSILLI con RAGU di SALUMI

or

LASAGNA in BRODO

secondo

LA PEZZATA

lamb spezzatino

or

PAMPANELLA MOLISANA

marinated pork loin, cipollini agro dolce, polenta
& caciocavallo

dolce

CALCIUNI del MOLISE

chestnut fritters

or

DEGUSTAZIONE di FORMAGGI

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Basilicata

4 · 14 APRILE 2019 // NOCE

antipasto

IL TAGLIERE LUCANO

cacciatorino covelli, caciocavallo & Matera bread

or

IL CALZONE di VERDURE

swiss chard, endive, escarole, chili peppers & raisins

primo

RASCATIELLI al RAGU di BACCALÀ

semolina pasta, sautéed cod, peperoni cruschi & toasted breadcrumbs

or

PASTA alla POTENTINA

chickpea flour pasta baked with meatballs & cheese

secondo

ZUPPA di PESCE di SANTAVENERE

fish stew with grouper, scorpion fish, cuttelfish, parsley & red pepper dust

or

AGNELLO con FUNGHI CARDONCELLI

wood fired lamb with garlic, chili & king oyster mushrooms

dolce

MILLEFOGLIE di CECI con RICOTTA

sheep's milk ricotta, candied fruit & honey

or

MATERA BOCCONOTTI

cacao, almonds & chestnut gelato

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Sicilia

4 · 14 APRILE 2019 // PAESE

antipasto

SICILIAN BLOOD ORANGE SALAD
fennel, black olives & cracked black pepper

or

BRANZINO CRUDO
latte di tigri & bonito flakes

primo

SPAGHETTI alla TRAPANESE
almonds, sundried tomato & basil

or

PENNE SALSICCIA
sausage, mushrooms, sweet peas, tomato sauce & mint

secondo

PESCE SPADA alla SICILIANA
swordfish, capers, olives, anchovy, tomato & pine nuts

or

POLLO al MARSALA
chicken scallopini, mushrooms & marsala sauce

or

BISTECCA alla PIZZAIOLO
tomato sauce, oregano, garlic & wine

dolce

PISTACHIO TART
ricotta, white chocolate & apricot

or

PROVOLA dei NEBRODI FORMAGGIO
blood orange conserva

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Friuli Venezia-Giulia

4 · 14 APRILE 2019 // PARCHEGGIO

antipasto

SPUNTINO TRADIZIONALE

hand carved prosciutto di san daniele, montasio cheese frico,
salam tal asset, white asparagus conserva & grissini

primo

NONNA'S BEAN SOUP

roasted pork broth, romano beans, pastina, potatoes & parmigiano
or

CJARSONS alla FRIULIANA

sweet & savoury prune stuffed dumplings, brown butter & smoked ricotta

secondo

MUSET e BROVADA

braised pork sausage, wine fermented turnips, & crispy potatoes

or

CONIGLIO in UMIDO

wine braised rabbit, white wine, sage & soft polenta

dolce

CROSTATA di MANDORLE

friulian almond tart with orange crema

or

FORMAGGIO LATTERIA CARNIA ALTO BUT

cow's milk cheese, grappa cherries, pear & crostini

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Toscana

4 · 14 APRILE 2019 // QUANTO BASTA

antipasto

BRESAOLA

cured filet mignon, arugula, robiola & warm coccoli

primo

PEAR & PECORINO AGNOLOTTI

gorgonzola, crushed black pepper & walnuts

or

SPINACH PAPPARDELLE

duck & sausage ragu with tuscan spices & mascarpone

secondo

CACCIUCCO con POLPETTA di BACCALÀ

tuscan shellfish stew with cod & squid ink fritters

or

MAIALE con MELE VERDE

sagamore pork chop with cardamom & green apple

dolce

MERINGA

lemon meringue, candied pineapple & passionfruit sorbetto

or

VIN SANTO e CANTUCCI

'08 Lanciola Chianti Colli Fiorentina

or

DEGUSTAZINE di FORMAGGI TOSCANI

pecorino tartufato, caciotta & stracchino, truffle honey & figs

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Campania

4 · 14 APRILE 2019 // TUTTI MATTI

antipasto

INSALATA di BUFALA

mozzarella di bufala, roasted lemon & tomato

or

ACCUIGHE

chicory, grilled escarole, anchovy preserved lemon

or

POLPETTE alla MELANZANE

eggplant, ricotta, tomato, smoked scamorza & pizza dough

primo

SPAGHETTI alle VONGOLE

clams, garlic & chili

or

GNOCCHI alla SORENTINA

tomato, fior di latte, basil & parmigiano

secondo

SPIGOLA

whole grilled european bass & salsa verde

or

CONIGLIO

rabbit, olives, tomato, pine nuts & potato

dolce

CREMA di RICOTTA

chestnut, ricotta & dark chocolate

or

BRIOCHE e GELATO

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Umbria

4 · 14 APRILE 2019 // UFFICIO

antipasto

INSALATA D'IVANA

asparagus, king oyster mushrooms, hazelnuts, pickled honey mushrooms,
arugula, ricotta salata & truffle viniagrette

or

CROSTINI

smoked trout & truffle cream on brodfLOUR whole rye & red fife

primo

SPAGHETTI alla CHITARRA

butter & truffles

or

AGNOLOTTI ai FUNGHI

porcini agnolotti, hedgehog mushrooms, butter, chives & pecorino

secondo

TROTA RIPIENA

whole trout stuffed with bread crumbs, capers, olives,
brown butter & herb salad

or

LENTIL 'RISOTTO'

umbrian lentil risotto, morels, white asparagus & fonduta

dolce

CRESCIONDA di SPOLETO

traditional umbrian cake, chocolate budino & crushed amaretti

or

PECORINO STAGIONATO FORMAGGIO

chef's seasonal garnishes

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest

+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Lazio

4 · 14 APRILE 2019 // VIAGGIO

antipasto

CARBONARA DEVILED EGGS
pecorino romano & guanciale

primo

RIGATONI all'AMATRICIANA
tomato sugo, guanciale, pecorino romano & peperoncino
or
SUPPLI al TELEFONO RISOTTO
beef cheek ragu & mozzarella

secondo

ABBACCHIO alla ROMANA
roasted lamb ribs, garlic anchovy sugo
or
FILETTI di BACCALÀ
battered and fried cod, white wine butter sauce

dolce

CROSTATA di RICOTTA e RABARBERO
ricotta & rhubarb tart
or
ZEPPOLE di SAN GIUSEPPE
cherry & cream filled pastry

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest
+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca



Calabria

4 · 14 APRILE 2019 // ZUCCA

antipasto

SPUNTINO TRADIZIONALE
sopressata calabrese, melanzane sott'olio, morsesdu & ricotta

primo

FILEJA alla PASTORA
short pasta ribbons with sausage, pecorino & ricotta
or
LAGANE, CECCI e POMODORINI
pasta sheets with chickpea, cherry tomato, rosemary & peperoncino

secondo

PESCE SPADE
grilled swordfish, smoked eggplant & marinated cherry tomatoes
or
CAPRETTO e CARCIOFI
roasted kid with artichokes

dolce

BUCCHINOTO di MORMANNO
pastries from Cosenza filled with chocolate & vanilla cream
or
TORTA di NOCE
walnut & olive oil cake with lemon whipped cream

n.b. participation of the entire table is required / no substitutions please

\$52 per guest
+ taxes & gratuities

@girotoronto // girotoronto.ca