

ANTIPASTI

BRUSCHETTA D'ASTICE | 18

Butter poached lobster, vine ripe tomatoes, charred baguette, and saffron aioli

PARMIGIANA DI MELANZANE | 15

Lightly fried eggplant, mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano, pomodoro San Marzano, crispy basil

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA (3) | 18

Grilled lamb chops (3), chickpea salad, tomato-black olive salsa

POLIPO AI FERRI | 18

Grilled octopus, cannellini bean purée, Sicilian caponata, chive oil

IL PIATTO DI SALUMI | 21

Assorted charcuterie with Italian cheeses, homemade giardiniera, freshly baked focaccia

FRITTO MISTO | 14

Fried calamari, shrimps and white fish, lemon-black pepper aioli, tomato marmalade

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA | 15

Mozzarella di Bufala with Heirloom tomatoes, Ligurian olives, figs, Planeta olive oil, fresh basil

ARANCINO SICILIANO | 13

Saffron fried rice ball, fior di latte, green peas, Bolognese ragu, lightly spiced tomato sauce

POLPETTE DI CARNE | 13

Veal and pork meatballs, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, fresh basil

INSALATE

INSALATA CESARE | 13

Romaine lettuce, creamy Parmigiano Reggiano, herb croutons, capers and triple smoked bacon

INSALATA MORETTI | 15

Endives and Treviso radicchio salad with grilled peaches, prosciutto di Parma and pistachio vinaigrette

INSALATA DI SPINACI | 14

Baby spinach salad, avocado, cherry tomatoes, cucumber, roasted shallot vinaigrette, goat cheese with grilled pizza dough

INSALATA DI KALE | 14

Kale salad, yellow beet vinaigrette, candied walnuts, Parmigiano Reggiano shavings

CARNE

POLLO ALLA PARMIGIANA | 24

Lightly fried chicken breast, Italian breadcrumbs, pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, panzanella salad

BISTECCA AMERICANA (14OZ) | 38

Grilled rib eye, fingerling potatoes, sautéed kale, fried peppers, pink peppercorn sauce

COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA (16OZ) | 44

Grilled veal chop, truffled mash potatoes, sautéed rapini, Italian salsa verde

MORETTI

Griffintown

CRUDO

TARTARE DI SALMONE | 16

Atlantic salmon, crushed avocado, smoked chili pepper and fresh lime juice

TARTARE DI MANZO | 17

Hand cut angus beef, homemade ketchup, truffled dwarf peaches and quail egg

TARTARE DI TONNO | 18

Fresh tuna, quinoa salad, coriander, charred tomato vinaigrette

OSTRICHE (6) | 18

Fresh oysters, apple-fennel mignonette, prosecco, fresh lemon

PASTA

GNOCCHI AL POMODORO SAN MARZANO | 19

Homemade gnocchi, pomodoro San Marzano, fresh basil, Parmigiano Reggiano

TAGLIOLINI FUNGHI | 24

Homemade tagliolini, wild mushrooms, mozzarella di Bufala, tomato confit, demi glace, cream, arugula

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA | 26

Squid ink pasta, shrimps, calamari, mussels and fresh clams in a spicy tomato sauce

PAPPARDELLE AL TELEFONO | 21

Fior di latte, prosciutto di Parma, pomodoro San Marzano, cream & fresh basil

MAC & CHEESE | 24

Mimolette, Fontina, aged cheddar, Parmigiano Reggiano, black truffle and "pangrattato"

LASAGNA | 22

Bolognese ragu, béchamel, mozzarella di Bufala, prosciutto cotto, fresh basil

FETTUCINE ALL'ASTICE | 28

Fresh lobster, shitake mushrooms, cherry tomatoes, lobster bisque

RISOTTO | MARKET PRICE

Risotto of the day

CALZONE

ALL DRESSED | 19

Pomodoro San Marzano, fior di latte, Genoa salami, roasted peppers, seasonal mushrooms

L'AUTENTICA

PIZZA

MARGHERITA | 16

Pomodoro San Marzano, fior di latte, fresh basil

CAPRICCIOSA | 20

Pomodoro San Marzano, fior di latte, marinated artichokes, prociutto cotto, Nduja, seasonal mushrooms

SICILIANA | 19

Pomodoro San Marzano, fior di latte, roasted eggplant, ricotta salata, fresh basil

PARMA | 21

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto di Parma, arugula, Parmigiano Reggiano

BURRATA | 23

Pomodoro San Marzano, wild mushrooms, burrata, black truffle

MORETTI | 22

Pomodoro San Marzano, fior di latte, black tiger shrimps, triple smoked bacon, arugula, arrabiata sauce

CALABRESE | 19

Pomodoro San Marzano, fior di latte, homemade sausage, Ligurian olives, roasted peppers

AMERICANA | 21

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Genoa salami, prosciutto cotto, pancetta

DIAVOLA | 19

Pomodoro San Marzano, fior di latte, spicy salami, seasonal mushrooms, black olives

ROMANA | 17

Pomodoro San Marzano, fior di latte, anchovies, black olives

CAPICOLLO | 19

Pomodoro San Marzano, fior di latte, capicollo, green olives, roasted peppers

VEGETARIANA | 17

Pomodoro San Marzano, grilled vegetables, goat cheese and arugula

BIANCA

QUATTRO FORMAGGI | 16

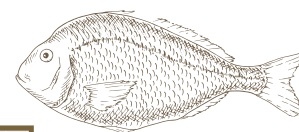
Fior di latte, Fontina, aged cheddar, Parmigiano Reggiano, braised radicchio

PATATE E CIPOLLE | 16

Fior di latte, yukon gold potatoes, french shallots, gorgonzola, pancetta, fresh rosemary

SPECK | 16

Fior di latte, fresh ricotta, sun dried tomatoes, arugula and speck



PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA | 24

Grilled atlantic salmon, fregola sarda salad, pancetta wrapped asparagus, fresh lemon

TONNO IN CROSTA | 35

Seared tuna, toasted fennel seeds, cauliflower puree, spicy tomato vinaigrette

PESCE DEL GIORNO | MARKET PRICE

Fish of the day