

ANTIPASTI

BRUSCHETTA D'ASTICE | 21

Poached lobster with butter, tomatoes on vine, saffron aioli

PARMIGIANA DI MELANZANE | 17

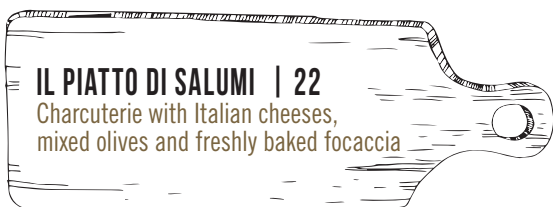
Lightly fried eggplant, mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano, San Marzano tomatoes and crispy basil

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA (3) | 19

Grilled lamb chops (3), Sicilian caponata, lemon and thyme

POLIPO AI FERRI | 19

Grilled octopus, chickpea puree, tomato salsa and black olives



IL PIATTO DI SALUMI | 22

Charcuterie with Italian cheeses, mixed olives and freshly baked focaccia

FRITTO MISTO | 18

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

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA | 17

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

ARANCINO SICILIANO | 15

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

POLPETTE DI CARNE | 15

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

INSALATE

INSALATA CESARE | 14

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

INSALATA MORETTI | 16

Endive and radicchio di Treviso salad, watermelon, pancetta and pecorino cheese, pistachio vinaigrette

INSALATA DI SPINACI | 16

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

INSALATA DI KALE | 15

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

CARNE

POLLO ALLA PARMIGIANA | 26

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

BISTECCA AMERICANA (14OZ) | 45

Grilled rib of beef (14oz), homemade fries, grilled romaine, smoked bacon demi-glace

COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA (16OZ) | 48

Grilled veal chop, oven-roasted grolotte, roasted Brussel sprouts, burrata and gremolata

MORETTI

Griffintown

CRUDO

TARTARE DI SALMONE | 17

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

TARTARE DI MANZO | 18

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

TARTARE DI TONNO | 19

Fresh tuna, quinoa salad, coriander, charred tomato vinaigrette

OSTRICHE (6) | 18

Fresh oysters, homemade mignonette

PASTA



GNOCCHI AL POMODORO SAN MARZANO | 22

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

TAGLIOLINI FUNGHI | 25

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

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA | 28

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

PAPPARDELLE AL TELEFONO | 22

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

MAC & CHEESE | 26

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

LASAGNA | 24

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

FETTUCCINE ALL'ASTICE | 30

Fresh lobster, shitake mushrooms, cherry tomatoes, lobster bisque

RISOTTO | MARKET PRICE

Risotto of the day

L'AUTENTICA



PIZZA

MARGHERITA | 16

Pomodoro San Marzano, fior di latte, fresh basil

CAPRICCIOSA | 22

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

PARMA | 22

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

BURRATA | 26

Pomodoro San Marzano, wild mushrooms, burrata, black truffle

MORETTI | 24

Pomodoro San Marzano, fontina, fior di latte, black tiger shrimps, nduja

CALABRESE | 21

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

AMERICANA | 23

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

ROMANA | 21

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

DIAVOLA | 19

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

VEGETARIANA | 19

Pomodoro San Marzano, grilled vegetables, goat cheese and arugula

CALZONE

ALL DRESSED | 21

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

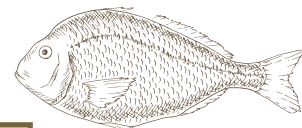
BIANCA

QUATTRO FORMAGGI | 18

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

PATATE E CIPOLLE | 19

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



PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA | 26

Grilled salmon, squid ink pasta, rapini and roasted garlic

TONNO IN CROSTA | 38

Pan seared tuna, bean salad, fresh avocado, spicy tomato vinaigrette and pine nut emulsion

PESCE DEL GIORNO | MARKET PRICE

Fish of the day