

Antipasti

Appetizer

Carpaccio di manzo con insalata di asparagi, parmigiano a scaglie condito con olio al limone
Beef carpaccio with asparagus shavings, parmesan & lemon dressing
28

Tartare di tonno, capperi, pomodori secchi e panelle di ceci
Tuna tartar with capers, sun dried tomatoes & chickpea chips
26

Capesante e rigatino al profumo di rosmarino, lenticchie di Castelluccio e corallo
Seared sea scallops with pancetta ham, rosemary & Italian lentil
29

***Mozzarella di bufala servita con cetrioli, olive nere, pomodori secchi condita con una vinegraitte all `aceto balsamico**
**Buffalo mozzarella with sun-dried tomatoes, cucumber & black olives*
24

Prosciutto e melone
Parma ham & melon
24

***Insalatina di rucola, mango, cipolle candite, scaglie di parmigiano e pinoli**
**Rocket salad with mango, candied onion, parmesan shaves, pine nuts & balsamic*
18

Piatto di antipasti misti all `Italiana
Our classic Italian appetizer sampler plate
Seafood, cold cuts, salad, pickled vegetables & cheese
28 / 42 (for two)

Zuppe

Soup

Zuppa di pesce Toscana con crostino di pane
Classic Tuscany seafood & fish soup with toasted crostini
19

***Minestrone alla genovese con pesto e con raviolini di ricotta**
**Mixed vegetable soup with cheese raviolini*
15

***Vegetarian Dish**

* Prices are subjected to 10% service charge
Half portions of all menu items are available for our younger guests, aged 9-12 years.

Paste e Risotti / Pasta & Risotto

***Spaghettoni al pomodoro Pachino, basilico e zeste di limone**

**Spaghettoni with fresh tomato, basil & lemon zest*

24

**Gigli fatti in casa con ragu di astice, cipollotti, pomodori ciliegia
mantecati con olio al peperoncino**

*Home made gigli pasta with Maldivian lobster, spring onion sauce,
cherry tomatoes & chili oil*

45

**Maccheroni di spinaci fatti in casa mantecati con crema di funghi
e prosciutto di parma**

Home made spinach macaroni with cream, mushroom & Parma ham

32

Bucatini alla marinara mantecati con salsa al vino bianco e prezzemolo

Home made bucatini pasta with seafood, parsley & white wine sauce

38

Risotto Mediterraneo servito con gamberi

Mediterranean shrimp risotto

35

Secondi piatti / Main Course

**Dentice a vapore all`aroma di vaniglia servito con vegetali novelli
saltati e salsa al limoncello**

*Poached fillet of white snapper in vanilla oil with sauté baby vegetables &
"Limoncello" sauce*

39

**Filetto d`agnello cotto al forno in crosta di pistacchio con
peperone arrostito e tortino di polenta**

*Pistachio crusted lamb loin with polenta cake, roasted capsicum &
rosemary sauce*

46

**Medaglioni d`astice Maldiviano con fagioli cannellini
brasati, asparagi e salsa Mediterranea**

*Grilled Maldivian lobster medallions, with cannellini beans, asparagus &
Mediterranean sauce*

69

***Parmigiana di melanzane gratinata con scamorza servita sun un letto di pesto al basilico**

**Eggplant parmigiana, smoked scamorza cheese & basil pesto*

30

**Filetto di tonno grigliato servitor con sedano brasato, scalogno confit e
salsa al peperone giallo**

Grilled tuna loin with braised celery, shallot confit & yellow pepper sauce

39

**Filetto di manzo con vegetali saltati e patate mantecate all olio e
prezzemolo condito con una salsa ai funghi**

*Angus beef tenderloin with sauté vegetables, crush parsley potato &
mushroom sauce*

55

Cotoletta alla Milanese con caponata alla siciliana

Veal Milanese with Sicilian caponata

49

***Vegetarian Dish**

** Prices are subjected to 10% service charge*

Half portions of all menu items are available for our younger guests, aged 9-12 years.