






STARTERS - ANTIPASTI

-  **Insalata Caprese** 37
Pomodori dell'Orto, Burrata, Basilico, Pane Puccia
Garden Tomatoes, Burrata, Basil, Puccia Bread
-  **Parmigiana di Melanzane** 39
Parmigiana di Melanzane, Mozzarella di Bufala, Parmigiano, Pomodori San Marzano, Basilico
Eggplant Parmigiana, Buffalo Mozzarella, Parmesan, San Marzano Tomatoes, Basil
-  **Insalata Vegetariana** 36
Insalata Mediterranea, Verdurine Primaverili, Vinaigrette alle Nocciole, Pane Carasau, Mandorle
Mediterranean Salad, Baby Spring Vegetables, Hazelnut Dressing, Carasau Bread, Almonds
-  **Insalata di Aragosta** 61
Aragosta a Vapore, Giardiniera, Mozzarella di Bufala e Riduzione di Crostacei
Slow Cooked Lobster, Mixed Pickled Vegetables, Buffalo Mozzarella, Lobster Bisque
-  **Tartare di Tonno alla Mediterranea** 32
Tartare di Tonno, Pistacchio, Olive, Limone, capperi
Tuna Tartare, Pistachio, Olives, Lemon, Capers

 Végétarien
Végétarien

 Végan
Végétalien

 Spicy
Épicé

 Contains Pork
Contient du porc

 Gluten Free
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.

Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

Fritto Misto di Paranza	49
Calamari, Gamberi, Pesci di Scoglio, Polpo, Verdure, Maionese all'Aglio	
Calamari, Prawns, Reef Fish, Octopus, Vegetables, Garlic Mayonnaise	
 Insalata di Mare Tiepida	45
Gamberi, Calamari, Baramundi, Verdure Croccanti	
Prawns, Calamari, Reef Fish, Crunchy Vegetables	
 Vitello Tonnato	39
Vitello al Rosa, Fiori di Cappero, Carciofi, Rucola, Salsa Tonnata	
Veal Tenderloin, Capers Berry, Rocket Leaves, Artichoke, Tuna Sauce	
Bruschetta	35
Pomodorini Ciliegini, Pane Tostato, Burrata, Prosciutto di Parma	
Cherry Tomatoes, Burrata, Parma ham, Toasted Bread	
 Carpaccio di Manzo	39
Carpaccio di Manzo, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Pesto	
Beef Carpaccio, Shaved Parmesan, Rocket Leaves, Pesto	
 Formaggi e Affettati Misti	49
Culatello, Prosciutto di Parma, Capocollo, Lardo di Colonnata, Mortadella, Salame, Pecorino, Parmigiano	
Mix of Italian cold cuts from Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma, Capocollo, Lardo di Colonnata, Mortadella, Salame, Pecorino, Parmesan	

 Végétarien
Végétarien

 Végan
Végétalien

 Spicy
Épicé

 Contains Pork
Contient du porc

 Gluten Free
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

HOMEMADE PIZZA - PIZZE FATTE IN CASA

Margherita	29
Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Olio d' Oliva Tomato, Mozzarella, Basil, Olive Oil	
Vegetariana	32
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Funghi, Zucchine, Cipolla Rossa, Rucola Mozzarella, Tomatoes, Eggplant, Mushrooms, Zucchini, Red Onion, Rocket Leaves	
Frutti di Mare	44
Pomodoro, Mozzarella, Pesci e Crostacei, Scorza di Limone e Rucola Tomato, Mozzarella, Seafood, Lemon Zest, Rocket Leaves	
Bianca ai Formaggi	36
Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmigiano Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmesan	
<i>SP</i> Alla Diavola	39
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Funghi Tomatoes, Mozzarella, Spicy Salami, Mushrooms	
Tartufo Nero	68
Insalata Riccia, Fontina, Tartufo Nero Frisée Salad, Fontina Cheese, Black Truffle	
<i>P</i> Capricciosa	43
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive Nere Tomato, Mozzarella, Cooked Prosciutto, Artichokes, Black Olives	

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

PASTA, RISOTTO & SOUP – PASTA, RISOTTI & ZUPPE

- Gnocchi Alla Sorrentina** 39
Pasta Fatta a Mano, Mozzarella di Bufala, Pomodori San Marzano, Basilico Fresco
Handmade Pasta, Buffalo Mozzarella, San Marzano Tomatoes, Fresh Basil
- Risotto ai Funghi Porcini** 43
Funghi Porcini, Burro, Parmigiano Reggiano, Sugo d`Arrosto
Risotto with Porcini Mushrooms, butter, Parmesan, Beef Jus
-  **Risotto ai Frutti di Mare** 49
Molluschi & Crostacei, Olio al Basilico, Scorza di Limone
Seafood Mix, Basil Oil, Lemon Zest
- Linguine all'Aragosta** 125
Fumetto di Aragosta, Pomodorini Ciliegini, Aragosta
Lobster bisque, Cherry Tomatoes, Lobster
- Linguine Alle Vongole** 49
Vongole, «trikalinos» Bottarga di Muggine Greca, Pomodorini
Clams, Grey Mullet Greek «trikalinos» Bottarga, Cherry Tomatoes
- Tagliatelle al Ragu'** 42
Pasta Fatta a Mano, Ragù di Carne, Salsa di Pomodoro
Handmade Pasta, Beef Ragout, Tomato Sauce

 Végétarien
Végétarien

 Végan
Végétalien

 Spicy
Épicé

 Contains Pork
Contient du porc

 Gluten Free
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

Tortellacci di Ricotta e Spinaci	36
Pasta Fatta a Mano, Ricotta, Spinaci, Burro, Salvia, Parmigiano	
Handmade Pasta, Ricotta Cheese, Spinach, Sage, Butter, Parmesan	
 Agnolotti “Dal Plin”	 44
Pasta Fatta a Mano, Sugo d`Arrosto, Erbe Aromatiche, Parmigiano	
Handmade Pasta, Beef Jus, Aromatic Herbs, Parmesan	
 Spaghetti Cacio e Pepe	 33
Crema di Pecorino e Pepe Nero Macinato	
Crushed Black Pepper and Pecorino	
  Traditional Minestrone	 23
Verdure Stufate in Brodo di Pomodoro, Basilico	
Mediterranean Vegetables, Tomato, Basil	
  Caciucco	 44
Classica Zuppa di Pesce e Crostacei	
Classic Seafood and Fish Soup	

 Végétarien
Végétarien

 Végan
Végétalien

 Spicy
Épicé

 Contains Pork
Contient du porc

 Gluten Free
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

MAIN COURSES - SECONDI

 Pescato del Giorno	58
Pesce del Giorno alla Griglia con Salsa Mediterranea e Olio al Basilico Grilled Fish Catch of the Day, Mediterranean Salsa, Basil Olive Oil	
 Branzino alla Mediterranea	67
Branzino, Pomodorini Ciliegini, Olive Taggiasche, Capperi, salsa di pomodoro Sea Bass, Cherry Tomatoes, Taggiasca Olives, Capers, tomato sauce	
 Calamaretti	49
Calamaretti Saltati con vino bianco e pomodorini, Polenta Morbida Pan Seared Calamari with white wine and cherry tomatoes, Creamy Polenta	
Pollo	52
Petto di Pollo Arrostito con Patate, Cipolle, Asparagi e Salsa di Acciughe Roasted Chicken, Potatoes, Onion, Asparagus and Anchovy Sauce	
Filetto di Manzo	69
Filetto di Manzo, Salsa allo Scalogno e vino rosso, Puré di Patate Beef Tenderloin, Shallots Sauce & red wine sauce, Mashed Potatoes	
Milanese di Vitello	69
Vitello Impanato, Pomodorini Ciliegini, Rucola Breaded Veal, Cherry Tomatoes, Rocket Leaves	
Costolette d'Agnello	76
Costolette d'Agnello, Broccoli, Asparagi, Peperoni, Sugo d'Agnello Lamb Chops, Broccoli, Asparagus, Bell Pepper, Lamb Jus	
 Ossobuco	71
Ossobuco di vitello, Risotto allo Zafferano, Gremolata agli agrumi Veal Shank, Saffron Risotto, citrus Gremolata	
 Tonno Rosso « Delle Maldive »	55
Tonno Scottato su Caponata di Verdure « Agro Dolce » Pan-Seared Red Tuna, Traditional sweet & sour Caponata	
 Pesci e Crostacei alla Griglia	126
Grigliata di Aragosta, Gamberi, Calamari, Pescato Locale, Cappesante Grilled Maldivian Lobster, Prawns, Calamari, Local Fish, Scallop	

 Végétarien
Végétarien

 Végan
Végétalien

 Spicy
Épicé

 Contains Pork
Contient du porc

 Gluten Free
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

SIDE DISHES – CONTORNI

-  **Verdure Grigliate Mediterranee** 9
Mediterranean Grilled Vegetables
-  **Puré di Patate** 9
Mashed Potatoes
-  **Puré di Patate al Tartufo Nero** 18
Mashed Potatoes with Black Truffle
-  **Lattuga, Pecorino, Olio al Tartufo** 9
Iceberg Lettuce, Pecorino Cheese, Truffle Oil
-  **Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino** 9
Spaghetti with Garlic Oil, Chili Pepper, Parsley
-  **Patate Arrosto ‘Vegetarian’ ‘Gluten** 9
Roasted Potatoes
-  **Rucola, Parmigiano, Riduzione al Balsamico** 12
Rocket Leaves, Parmesan, Balsamic Reduction

 **Végétarien**
Végétarien

 **Végan**
Végétalien

 **Spicy**
Épicé

 **Contains Pork**
Contient du porc

 **Gluten Free**
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.

DESSERTS - DOLCI

Pistachio		25	
Torta Moderna alla Ricotta con Praline al Pistachio, Crema la Limone e Sorbetto ai Lamponi Ricotta Tart, Roasted Agrimontana Pistachio & Praline, Raspberry Sorbet			
Cioccolato		24	
Tortino al Cioccolato con Crema alle Castagne e Sorbetto alle More Molten Chocolate Cake, Chestnut Candy & Foam, Blackberry Sorbet			
Original Deelani Tiramisu '2013'		25	
Tiramisu Tradizionale, Crema al Mascarpone, Perle di Cioccolato Sponge Cake Marinated with Espresso, Mascarpone Cream, Cocoa Powder, Crunchy Chocolate Pearls			
Tiramisù 'a la Minute' To share		44	
Tiramisu Fatto al Momento con Savoirdi Fatti in Casa, Crema al Mascarpone, Caffè, Amaretto di Saronno 'per due persone' Lady Fingers, Amaretto, Mascarpone, Espresso & Coffee Ice Cream			
Zabaglione		24	
Zabaglione all'Arancia, Crumble al Lime, Frutti di Bosco Freschi, Sorbetto al Lampone Fresh Mix Berries, Orange Sabayon, Lime Crumble & Strawberry Sorbet			
Rafaello		23	
Mousse al Cioccolato Bianco, Nocciole Caramellate, Gelato alle Mandorle e Spuma al Cocco Piemontese Hazelnut, White Chocloate Panna Cotta, Almond Ice Cream & Coconut Foam			
Affogato		22	
Affogato al Caffè con Gelato alla Vaniglia, Crema Chantilly e Caffè Espresso Coffee Cream, Vanilla Ice Cream, Chantilly Cream, Espresso Coffee			
Fette di Anguria Fresca		22	
Fette di Anguria Fresca con Gel al Limone e Basilico Fresco Watermelon Plate with Basil & Lemon			
 Gelati e Sorbetti – 2 palline		12	
Assortment of Ice Cream & Sorbet – 2 scoops			
Vanilla	Almond	Raspberry	Lime
Chocolate	Caramel	Strawberry	Coconut
Coffee	Oreo	Passionfruit	Blackberry
Pistachio		Mango	Lemon

 Végétarien
Végétarien

 Végan
Végétalien

 Spicy
Épicé

 Contains Pork
Contient du porc

 Gluten Free
Sans gluten

Prices are expressed in USD and subject to 10% service charge and 12% goods and service tax.
Kindly inform us of any dietary restrictions, intolerances or allergies.