



---

## Set Menu

Prezzi/Prices S\$ 85.90

### Antipasto/ Appetizer

*Preparata di fresco Fagioli neri zuppa di zucca*

Freshly prepared daily pumpkin soup

or

*Crema di Porcin con pesto di noci*

Cream of Porcini Soup with black walnut pesto

or

*Wagyu Carpaccio di manzo con asparagi bianchi, Parmigiano Mousse e noci tostate, rucola e sedano rapa  
marinata con riduzione di miele balsamico e scaglie di sale*

Wagyu Beef Carpaccio with White Asparagus, Parmesan Cheese Mousse and Roasted Nuts, Arugula and  
celeriac marinade with honey balsamic reduction and salt flakes

or

*Pasta al nero di seppia con gamberoni e salsa alle erbe fresche*

Squid ink pasta with king prawns and fresh herb sauce

or

*Seafood Penne con olive nere, capperi e peperoncino acciughe*

Seafood Penne with black olives, capers and anchovy chilli

or

*Ostriche alla griglia con Spiced Tequila Butter*

Grilled Oysters with Spiced Tequila Butter

or

*Un autentico italiano preferito street-food, il panino lampredotto*

An authentic Italian street-food favourite, the lampredotto sandwich

*Lamb cremagliera Pistacchio marinato in salamoia e fatta in casa salsa speciale dello chef Giovanni aromatizzati con balsamico, vino rosso e rosmarino*

Lamb rack Pistachio marinated in the brine and *Chef Giovanni's* Home-made special sauce flavoured with balsamic, red wine and rosemary

## Main course/ Portata principale

*Bistecca di manzo alla griglia marinato in salamoia e fatto in casa salsa speciale*

Grilled beef steak marinated in the brine and home-made sauce

or

*Pollock con pomodori biologici e italiano speciale olio di oliva*

Pollock with organic tomatoes and Italian special Olive Oil

or

*Miele di maiale lustrato con mele caramellate e cavolini di Bruxelles*

Honey glazed pork with caramelised apples and brussels sprouts

or

*Brasato di vitello Shank con patate al forno*

Braised Veal Shank with baked potato

or

*La-Rambla di pollo alla griglia*

*Petto di pollo marinato con salsa segreta dello chef, grigliata alla perfezione, glassare con salsa speciale, server di verdure e patate.*

La-Rambla Grilled Chicken

Chicken breast marinated with chef's secret sauce, grilled to perfection, glaze with special sauce, server in vegetable and potato

or

*Pan scottato branzino con Basil-purè di piselli e patate croccanti Parm*

Pan seared Sea Bass with Basil-Pea Puree and Crispy Parm Potatoes

or

*Ginger crusted Onaga*

Long-tail Red Snapper with miso sesame vinaigrette

## Dessert/ Dessert

*Tiramisu (Chef Matteo Giovanni's signature dessert)*

Or

*Frutti della torta foresta*

Fruits of the forest cake

Or

*Cannoli*

*Fritto di pasta sfoglia, riempito con un dolce, ripieno cremoso di solito contenenti ricotta*

Fried pastry dough, filled with a sweet, creamy filling usually containing ricotta

Or

*Gelato alla nocciola cosparso di mandorle*

Hazelnut ice cream sprinkled with almond

Or

*Alce cioccolato*

Chocolate mousse

or

Tartufo Ice cream - 3 misurini con diverse sapore casereccio progettazione zucchero per topping (disponibile nelle seguenti versioni)

Truffle Ice cream – 3 Scoops with different flavour of home-made sugar design for topping (available in the following flavours)

# A-la-carte

## Appetizer

*Piatto del giorno*

Soup of the day (\$15)

*Preparata di fresco Fagioli neri zuppa di zucca*

Freshly prepared daily pumpkin soup (\$15)

*Crema di Porcin con pesto di noci*

Cream of Porcini Soup with black walnut pesto (\$15)

*zuppa di aragosta*

Lobster soup (\$15)

*Zuppa di verdure del nonno*

Grandpa's Vegetable soup (\$13)

*Caesar salad di tonno rosso*

Caesar salad with Bluefin tuna (\$17)

*Petto d'anatra e Micro verde Mix di insalata con senape Dressing*

Duck Breast & Micro Green Mix Salad with Mustard Dressing (\$16)

*Rocket e Radicchio Insalata con parmigiano, tostato Pinoli e Balsamico*

Rocket and Radicchio Salad with Parmesan, Toasted Pine Nuts and Aged Balsamic (\$16)

*Barbabietole Lenticchia Feta e Noce Insalata*

Beetroot Lentil Feta and Walnut Salad (\$16)

*Insalata di pere roquefort sana con parmaham croccante*

Healthy pear roquefort salad with crispy parmaham (\$16)

*Wagyu Carpaccio di manzo con asparagi bianchi, Parmigiano Mousse e noci tostate, rucola e sedano rapa marinata con riduzione di miele balsamico e scaglie di sale*

Wagyu Beef Carpaccio with White Asparagus, Parmesan Cheese Mousse and Roasted Nuts, Arugula and celeriac marinade with honey balsamic reduction and salt flakes (\$20)

**ZUPPA DI PESCE (\$65)**

Lobster, crab legs, scallops, shrimp, clams, mussels, squid and filet of sole sautéed in a tomato and garlic wine sauce with garlic crostini (Serves 2)

*Ostriche alla griglia con Spiced Tequila Butter – 5 pezzi (\$35)*

Grilled Oysters with Spiced Tequila Butter – 5 pieces

*Un autentico italiano preferito street-food, il panino lampredotto*

An authentic Italian street-food favourite, the lampredotto sandwich (\$16)

*Spaghetti Gamberi con aglio, erbe e salsa di panna servito in carta pergamena*

Crayfish Spaghetti with garlic, herbs and cream sauce served in parchment paper (\$20)

*Spaghetti all'aragosta metà con salsa di crema base*

Half lobster spaghetti with cream base sauce (\$20)

*Seafood Penne con olive nere, capperi e peperoncino acciughe*

Seafood Penne with black olives, capers and anchovy chilli (\$20)

*Pappardelle con ragù di vitello e funghi*

Pappardelle with veal and mushroom ragout (\$18)

## Main Course

*Lamb cremagliera Pistacchio marinato in salamoia e fatta in casa salsa speciale dello chef Giovanni aromatizzati con balsamico, vino rosso e rosmarino*

Lamb rack Pistachio marinated in the brine and *Chef Giovanni's* Home-made special sauce flavoured with balsamic, red wine and rosemary (\$75)

*Bistecca di manzo alla griglia marinato in salamoia e fatto in casa salsa speciale*

Grilled beef steak marinated in the brine and Home-made special sauce (\$70)

*Saltata San Pietro condita con Parmigiano dip servito su Orzo e zucchini*

Sautéed John Dory topped with Parmesan Dip Served over Orzo and Zucchini (\$70)

*Costolette d'agnello aromatizzati con balsamico, vino rosso e rosmarino*

Lamb chops flavoured with balsamic, red wine and rosemary (\$70)

*La-Rambla di pollo alla griglia*

*Petto di pollo marinato con salsa segreta dello chef, grigliata alla perfezione, glassare con salsa speciale, server di verdure e patate.*

La-Rambla Grilled Chicken

Chicken breast marinated with chef's secret sauce, grilled to perfection, glaze with special sauce, server in vegetable and potato. (\$70)

*Brasato di vitello Shank con patate al forno*

Braised Veal Shank with baked potato (\$65)

*Ginger crusted Onaga (\$65)*

Long-tail Red Snapper with miso sesame vinaigrette

*Cremoso Lenticchie e spinaci con Portabellas Balsamico*

Creamy Lentils and Spinach with Balsamic Portabellas (\$60)

*Pesce Pacifico in crosta di aglio e basilico*

Roasted Northern Halibut with garlic and basil crust (\$60)

## Dessert

*Torta fatta in casa di Chef del giorno*

Chef's homemade cake of the day (\$20)

*Mango sogno Ice cream*

Mango Dream Ice cream (\$20)

*Alce cioccolato*

Chocolate mousse (25)



*Cannoli(\$30)*

*Fritto di pasta sfoglia, riempito con un dolce, ripieno cremoso di solito contenenti ricotta*

Fried pastry dough, filled with a sweet, creamy filling usually containing ricotta

Tartufo Ice cream - 3 misurini con diverse sapore casereccio progettazione zucchero per topping  
(disponibile nelle seguenti versioni)

Truffle Ice cream – 3 Scoops with different flavour of home-made sugar design for topping  
(available in the following flavours) (\$25)

### **Bambini pasto set / Kids set meal \$48.90**

***Tutti i bambini pasto comprende una bevanda (acqua, tè, soda, succo di frutta o latte)***

**All kids meal include a beverage (Water, tea, soda, juice or milk)**

*Appetizer*

*Italiano Stuffed Sandwich*

*Italian Stuffed Sandwich*

or

*BBQ Shrimp salad Note: gamberi alla griglia su un insalata di pane - ispirazione italiana panzanilla Shrimp*

*BBQ Shrimp Salad Notes: Grilled shrimp on a bread salad – inspiration from Italian panzanilla Shrimp*

or

*Home-made nurget pollo con salsa tartara organico*

*Home-made chicken nurget with organic tartar sauce*

or

*Pollo Parmigiano condita con mozzarella e la nostra casa rosso salsa, servito con un lato di pasta del giorno*

Chicken Parmesan Topped with mozzarella and our house red sauce, served with a side of pasta of the day

or

*Spaghetti e polpette*

Homemade meatballs topped with our house red sauce

or

*Fettuccine Alfredo*

Fettuccine served in a sauce of cream, butter and grated Parmesan cheese

#### Main Course

*Bistecca con asparagi e purè di patate*

Steak with asparagus and mashed potatoes

or

*5 once Controfiletto Servito con un contorno di patatine fritte o frutta fresca*

5 oz. Sirloin Served with a side of fries or fresh fruit

or

*Braciola di maiale alla Milanese*

Fried pork chop Milanese Style

or

*Petto di pollo con verdure miste*

Chicken Breast with Mixed Vegetables

or

*Pollo Chop con broccoli freschi, carote, patate e pomodori fatti in casa popolari sause*

Chicken Chop with fresh broccoli, carrots, Fries and Home-made popular tomatoes sause

or

*Pollo Grill marinato in salsa barbecue e purea di patate*

Grill chicken marinated in BBQ sauce and mash potatoes

or

*Pollock con pomodori biologici e italiano speciale olio di oliva*

Pollock with organic tomatoes and Italian special Olive Oil

## Dessert

*Ogni sapore di gelato (2 misurino)*

Any flavour of Ice-cream (2 scoop)

or

Tiramisu

## Seasonal Dessert Menu

*Saigon Cinnamon Tiramisu con i lamponi freschi*

Saigon Cinnamon Tiramisu with Fresh Raspberries (\$15)

### Truffles

*Natale Bling torta della sfera Tartufi*

Christmas Bling Cake Ball Truffles (\$15)

*Natale Funfetti pastella torta Tartufi*

Christmas Funfetti Cake Batter Truffles (\$15)

*La Dolce Vida*

Candy Cane Truffles (\$15)

*Biscotti di pan di Zenzero*

Spicy, semi-soft gingerbread cookies with a slightly crispy edge, that keep their shapes perfectly  
when baked. (\$15)

## **Drink List**