



















ANTIPASTI

- | | | |
|---|--|------|
|  | Tenderloin carpaccio | ₹650 |
| | Lemon, mustard mayonnaise, extra virgin olive oil, parmesan shavings | |
|  | Frutti di mare alla scapece | ₹600 |
| | Seafood scapece | |
|  | Classico prosciutto di Parma e melone | ₹600 |
| | Classical parma ham and melon | |
|  | Confit di pollo con spicchi d'arancia e pinoli | ₹600 |
| | Chicken confit, orange segments, pinenuts | |
|  | Assortimento di bruschette non-vegetariane | ₹550 |
| | Assorted non-vegetarian bruschettas
Shrimps, lemon rind, dill mayonnaise / ham, wilted spinach, parmesan/grilled chicken, bell peppers, pesto | |
|  | Funghi trifolati all'aglio con limone e vino bianco | ₹500 |
| | A platter of sautéed mushrooms with garlic, lemon and white wine | |
|  | Insalata di pere Nashi, noci tostate e sedano con gorgonzola e rucola | ₹500 |
| | Nashi pears, toasted walnuts and celery salad with gorgonzola and arugula | |
|  | Millefoglie di caprese con infusione al basilica | ₹500 |
| | Caprese tower with basil infusion | |
|  | Assortimento di bruschette vegetarian | ₹550 |
| | Assorted vegetarian bruschettas
Tomato and fresh mozzarella / zucchini scapece / pepper agrodolce, almond slivers, parmesan | |

ZUPPE

- | | | |
|---|---|------|
|  | Minestrone alla Genovese | ₹550 |
| | Minestrone genovese | |
|  | Crema di porcini | ₹550 |
| | Cream of porcini | |
|  | Zuppa di cozze e gamberi piccanti con podoro e finocchio | ₹600 |
| | Spicy prawns and mussel soup with tomato and fennel | |
|  | Zuppa di pollo con porri, patate e gorgonzola | ₹600 |
| | Leek, potatoes and chicken soup with blue cheese | |

PASTA








- | | | |
|---|--|------|
|  | Capelli d'angelo con gamberetti, polpa di granchio, limone ed aneto | ₹950 |
| | Angel hair pasta with shrimps, crabmeat, lemon, dill | |
|  | Ravioli di ricotta e salmone affumicato con salsa cremosa alle erbe | ₹950 |
| | Smoked salmon and ricotta ravioli with creamy herb sauce | |
|  | Tagliatelle con ragu' d'agnello | ₹900 |
| | Tagliatelle with lamb bolognaise | |

 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg





PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

PLEASE SPEAK TO OUR ASSOCIATE FOR ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS / FOOD ALLERGIES









	Bucatini alla carbonara	₹900
	Spaghetti with creamy egg yolk, parmesan cheese and bacon	
	Lasagne con fegato di pollo e piselli	₹900
	Chicken liver and green peas lasagna	
	Tagliolini ai porcini ed olio tartufato	₹900
	Porcini tagliolini with truffle oil	
	Cappellacci di zucca a cottura lenta con zafferano e brodo di salvia	₹850
	Capelacci of slow roasted pumpkin, saffron and sage broth	
	Fusilli integrali con spinaci, asparagi e menta	₹850
	Whole-wheat fusilli with spinach, asparagus, mint	
	Penne al pomodoro e basilico / al pomodoro e balsamico / all'arrabbiata	₹800
	Penne with tomato basil / tomato balsamic / arrabiata	
	Spaghetti primavera	₹800
	Spaghetti with red sauce and seasonal vegetable, garnish with parmesan	

RISOTTO

	Risotto alla scamorza affumicata, pollo e timo	₹800
	Risotto of smoked scamorza, roast chicken and thyme	
	Risotto ai gamberi, scorza di limone ed aneto	₹800
	Risotto of prawns, lemon rind and dill	
	Risotto ai porcini ed asparagi	₹750
	Porcini and asparagus risotto	
	Risotto al mascarpone, pomodoro ed aglio confit, aromatizzato al timo	₹750
	Tomato, garlic confit and mascarpone risotto spiked with thyme	

PIZZA

	Pizza con gamberetti, pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	₹950
	Pizza with shrimps, tomatoes, mozzarella, anchovies and capers	
	Pizza con prosciutto di Parma, salame napoli e peperoni	₹950
	Parma ham, salami napoli and pepperoni pizza	
	Pizza con pollo, ananas, pomodori secchi e mozzarella	₹850
	Grilled chicken, roasted pineapple, sundried tomatoes and mozzarella pizza	
	Pizza ai quattro formaggi ed alle quattro erbe	₹950
	Four cheeses and four herb pizza	
	Pizza con ragù di pomodoro e scaglie di aglio	₹900
	Pizza margherita	
	Pizza con funghi misti, peperoni e scamorza affumicata	₹900
	Pizza with mixed mushrooms, bell peppers and smoked scamorza	





 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

PLEASE SPEAK TO OUR ASSOCIATE FOR ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS / FOOD ALLERGIES



PESCI

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | Grigliata mista di spigole, calamari, cozze e gamberi con salsa aglioli tiepida ed erbe
Mixed grill of seabass, squids, mussels and prawns with warm aioli and herb sauce | ₹1450 |
|  | Gamberoni alla griglia con patate al forno, carciofi e pomodoro
Grilled king prawns, roasted potatoes, artichoke and tomatoes | ₹1350 |
|  | Aragosta cotta a legna con salsa di avocado ed aromatizzata agli agrumi
Wood roasted lobster with avocado salsa and citrus segments | ₹1650 |
|  | Salmone norvegese scottato in padella, croquet di salmone, condimento di cetrioli e senape beurre blanc
Pan seared Norwegian salmon, salmon croquet, cucumber relish and mustard beurre blanc | ₹1250 |

CARNI

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Pollo al balsamico con peperoni in agrodolce e patate novelle al forno
Chicken balsamic with bell pepper agrodolce and slow roasted new potatoes | ₹950 |
|  | Costolette d'agnello della Nuova Zelanda in crosta di nocciole con patate sautéed al rosmarino
Hazelnut crusted New Zealand lamb chops with sautéed rosemary potatoes and star anise jus | ₹1550 |
|  | Braciola di maiale arrosto marinata al timo, peperoncino, aglio e miele con gateaux di patate
Roasted pork chops marinated in thyme, chilli, garlic and honey with potato gatto | ₹1050 |
|  | Petto d'anatra alla griglia con chiffonade di verdure invernali e salsa d'arancia speziata al timo
Grilled duck breast with chiffonade of winter vegetables and thyme spiked orange jus | ₹1200 |
|  | Filletto lardellato con spinaci, puré di patate alle olive e salsa di funghi
Bacon wrapped tenderloin with wilted spinach, olive mash potatoes, mushroom jus | ₹1100 |

VERDURE

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Cannelloni di melanzane con passata di pomodoro picante
Aubergine cannelloni with spicy tomato "passata" | ₹900 |
|  | Verdure e patate al rosmarino al forno con spinaci e ristretto di balsamico
Oven roasted vegetables, roasted rosemary potatoes, wilted spinach and balsamic treacle | ₹900 |
|  | Gnocchi di patate al gorgonzola
Potato gnocchi with gorgonzola sauce | ₹950 |
|  | Polenta al forno con carciofi e spinaci al pesto rosso
Baked polenta, artichoke and spinach stack with red pesto | ₹950 |






 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

PLEASE SPEAK TO OUR ASSOCIATE FOR ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS / FOOD ALLERGIES



DOLCE

	Savoiardi inbevuti di caffè e la crema dolce di mascarpone Classic tiramisu	₹550
	Torta gianduia e mascarpone Gianduia mascarpone cake	₹550
	Soufflé al cioccolato Chocolate soufflé	₹550
	Fetta di torta di mandorle al forno Almond cake slice	₹550
	Cassata fatta in casa Homemade cassata	₹550

 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

PLEASE SPEAK TO OUR ASSOCIATE FOR ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS / FOOD ALLERGIES