




















## ANTIPASTI

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

## ZUPPE

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

## PASTA







- |   |  |             |
|---|--|-------------|
|  | <b>Capelli d'angelo con gamberetti, polpa di granchio, limone ed aneto</b> | <b>₹950</b> |
|   | Angel hair pasta with shrimps, crabmeat, lemon, dill                       |             |
|  | <b>Ravioli di ricotta e salmone affumicato con salsa cremosa alle erbe</b> | <b>₹950</b> |
|   | Smoked salmon and ricotta ravioli with creamy herb sauce                   |             |
|  | <b>Tagliatelle con ragu' d'agnello</b>                                     | <b>₹900</b> |
|   | Tagliatelle with lamb bolognese  |             |
|  | <b>Bucatini alla carbonara</b>   | <b>₹900</b> |
|   | Spaghetti with creamy egg yolk, parmesan cheese and bacon                  |             |

 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg





PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

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









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

## RISOTTO

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

## PIZZA




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

 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES  
PLEASE SPEAK TO OUR ASSOCIATE FOR ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS / FOOD ALLERGIES



## PESCI

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

## CARNI

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

## VERDURE

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






 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

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



## DOLCE

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

 Vegetarian  Non-Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

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