

ANTIPASTI

	Tenderloin carpaccio Lemon, mustard mayonnaise, extra virgin olive oil, parmesan shavings	₹650			
	Frutti di mare alla scapece Seafood scapece	₹600			
	Classico prosciutto di Parma e melone Classical parma ham and melon	₹600			
	Confit di pollo con spicchi d'arancia e pinoli Chicken confit, orange segments, pinenuts	₹600			
	Assortimento di bruschette non-vegetariane Assorted non-vegetarian bruschettas Shrimps, lemon rind, dill mayonnaise / ham, wilted spinach, parmesan/grilled chicken, bell peppers, pesto	₹550			
	Funghi trifolati all'aglio con limone e vino bianco A platter of sautéed mushrooms with garlic, lemon and white wine	₹500			
	Insalata di pere Nashi, noci tostate e sedano con gorgonzola e rucola Nashi pears, toasted walnuts and celery salad with gorgonzola and arugula	₹500			
	Millefoglie di caprese con infusione al basilica Caprese tower with basil infusion	₹500			
•	Assortimento di bruschette vegetarian Assorted vegetarian bruschettas Tomato and fresh mozzarella / zucchini scapece / pepper agrodolce, almond slivers, parmesan	₹550			
ZUPP	ZUPPE				
	Minestrone alla Genovese Minestrone genovese	₹550			
	Crema di porcini Cream of porcini	₹550			
	Zuppa di cozze e gamberi piccanti con podoro e finocchio Spicy prawns and mussel soup with tomato and fennel	₹600			
	Zuppa di pollo con porri, patate e gorgonzola Leek, potatoes and chicken soup with blue cheese	₹600			
PAST	PASTA				
	Capelli d'angelo con gamberetti, polpa di granchio, limone ed aneto Angel hair pasta with shrimps, crabmeat, lemon, dill	₹950			
	Ravioli di ricotta e salmone affumicato con salsa cremosa alle erbe Smoked salmon and ricotta ravioli with creamy herb sauce	₹950			
	Tagliatelle con ragu' d'agnello Tagliatelle with lamb bolognaise	₹900			
	Bucatini alla carbonara Spaghetti with creamy egg yolk,parmesan cheese and bacon	₹900			
	● Vegetarian ▲ Non-Vegetarian ▲ Egg				



	Lasagne con fegato di pollo e piselli Chicken liver and green peas lasagna	₹900
	Tagliolini ai porcini ed olio tartufato Porcini tagliolini with truffle oil	₹900
	Cappellacci di zucca a cottura lenta con zafferano e brodo di salvia Capelacci of slow roasted pumpkin, saffron and sage broth	₹850
	Fusilli integrali con spinaci, asparagi e menta Whole-wheat fusilli with spinach, asparagus, mint	₹850
	Penne al pomodoro e basilico / al pomodoro e balsamico / all'arrabbiata Penne with tomato basil / tomato balsamic / arrabiata	₹800
	Spaghetti primavera Spaghetti with red sauce and seasonal vegetable, garnish with parmesan	₹800
RISO1	то	
	Risotto alla scamorza affumicata, pollo e timo Risotto of smoked scamorza, roast chicken and thyme	₹800
	Risotto ai gamberi, scorza di limone ed aneto Risotto of prawns, lemon rind and dill	₹800
	Risotto ai porcini ed asparagi Porcini and asparagus risotto	₹750
	Risotto al mascarpone, pomodoro ed aglio confit, aromatizzato al timo Tomato, garlic confit and mascarpone risotto spiked with thyme	₹750
PIZZA		
	Pizza con gamberetti, pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi Pizza with shrimps, tomatoes, mozzarella, anchovies and capers	₹950
	Pizza con prosciutto di Parma, salame napoli e pepperoni Parma ham, salami napoli and pepperoni pizza	₹950
	Pizza con pollo, ananas, pomodori secchi e mozzarella Grilled chicken, roasted pineapple, sundried tomatoes and mozzarella pizza	₹850
	Pizza ai quattro formaggi ed alle quattro erbe Four cheeses and four herb pizza	₹950
	Pizza con ragù di pomodoro e scaglie di aglio Pizza margherita	₹900
	Pizza con funghi misti, peperoni e scamorza affumicata Pizza with mixed mushrooms, bell peppers and smoked scamorza	₹900



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		
CARN	I			
	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		
	Filleto 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		



DOLCE

Savoiardi inbevuti di caffè e la crema dolce di mascarpone Classic tiramisu	₹550
Torta gianduia e mascarpone Gianduja 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