

## ANTIPASTI

- **Tenderloin carpaccio** ₹575  
Lemon, mustard mayonnaise, extra virgin olive oil, parmesan shavings
- **Frutti di mare alla scapece** ₹550  
Seafood scapece
- **Classico prosciutto di Parma e melone** ₹550  
Classical parma ham and melon
- **Confit di pollo con spicchi d'arancia e pinoli** ₹550  
Chicken confit, orange segments, pinenuts
- **Assortimento di bruschette non vegetariane** ₹500  
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** ₹475  
A platter of sautéed mushrooms with garlic, lemon and white wine
- **Insalata di pere Nashi, noci tostate e sedano con gorgonzola e rucola** ₹475  
Nashi pears, toasted walnuts and celery salad with gorgonzola and arugula
- **Millefoglie di caprese con infusione al basilico** ₹475  
Caprese tower with basil infusion
- **Assortimento di bruschette vegetariane** ₹500  
Assorted vegetarian bruschettas  
Tomato and fresh mozzarella / zucchini scapece / pepper agrodolce, almond slivers, parmesan

## ZUPPE

- **Minestrone alla genovese** ₹500  
Minestrone genovese
- **Crema di porcini** ₹500  
Cream of porcini
- **Zuppa di cozze e gamberi piccanti con podoro e finocchio** ₹550  
Spicy prawns and mussel soup with tomato and fennel
- **Zuppa di pollo con porri, patate e gorgonzola** ₹550  
Leek, potatoes and chicken soup with blue cheese

## PASTA

- **Capelli d'angelo con gamberetti, polpa di granchio, limone ed aneto** ₹800  
Angel hair pasta with shrimps, crabmeat, lemon, dill
- **Ravioli di ricotta e salmone affumicato con salsa cremosa alle erbe** ₹800  
Smoked salmon and ricotta ravioli with creamy herb sauce
- **Tagliatelle con ragu' d'agnello** ₹750  
Tagliatelle with lamb bolognese
- **Bucatini alla carbonara** ₹750

■ 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	₹750
■	<b>Tagliolini ai porcini ed olio tartufato</b> Porcini tagliolini with truffle oil	₹800
■	<b>Cappellacci di zucca a cottura lenta con zafferano e brodo di salvia</b> Cappelacci of slow roasted pumpkin, saffron and sage broth	₹750
■	<b>Fusilli integrali con spinaci, asparagi e menta</b> Whole wheat fusilli with spinach, asparagus, mint	₹750
■	<b>Penne al pomodoro e basilico / al pomodoro e balsamico / all'arrabbiata</b> Penne with tomato basil / tomato balsamic / arrabiata	₹700
■	<b>Spaghetti primavera</b>	₹700

## RISOTTO

■	<b>Risotto alla scamorza affumicata, pollo e timo</b> Risotto of smoked scamorza, roast chicken and thyme	₹700
■	<b>Risotto ai gamberi, scorza di limone ed aneto</b> Risotto of prawns, lemon rind and dill	₹700
■	<b>Risotto ai porcini ed asparagi</b> Porcini and asparagus risotto	₹600
■	<b>Risotto al mascarpone, pomodoro ed aglio confit, aromatizzato al timo</b> Tomato, garlic confit and mascarpone risotto spiked with thyme	₹600

## PIZZA


■	<b>Pizza con gamberetti, pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi</b> Pizza with shrimps, tomatoes, mozzarella, anchovies and capers	₹900
■	<b>Pizza con prosciutto di Parma, salame napoli e pepperoni</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	₹800
■	<b>Pizza ai quattro formaggi ed alle quattro erbe</b> Four cheeses and four herb pizza	₹800
■	<b>Pizza con ragù di pomodoro e scaglie di aglio</b> Pizza margherita	₹700
■	<b>Pizza con funghi misti, peperoni e scamorza affumicata</b> Pizza with mixed mushrooms, bell peppers and smoked scamorza	₹750

■ 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

₹850
- 

**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

₹900
- 

**Filletto lardellato con spinaci, puré di patate alle olive e salsa di funghi**  
Bacon wrapped tenderloin with wilted spinach, olive mash potatoes, mushroom jus

₹1000

## VERDURE

- 

**Cannelloni di melanzane con passata di pomodoro piccante**  
Aubergine cannelloni with spicy tomato "passata"

₹750
- 

**Verdure e patate al rosmarino al forno con spinaci e ristretto di balsamico**  
Oven roasted vegetables, roasted rosemary potatoes, wilted spinach and balsamic treacle

₹750
- 

**Gnocchi di patate al gorgonzola**  
Potato gnocchi with gorgonzola sauce

₹800
- 

**Polenta al forno con carciofi e spinaci al pesto rosso**  
Baked polenta, artichoke and spinach stack with red pesto






₹800

 Vegetarian  Non Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

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

## DOLCE

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

 Vegetarian  Non Vegetarian  Egg

PRICES EXCLUDE GOVERNMENT TAXES

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