

ANTIPASTI







\$16

Ail, pesto, parmesan

Sicilian Arancini



\$18

Boulettes de riz safrané croustillantesa, sauce Arrabiata

Tomato Bruschetta with Beetroot Cured Salmon





pain au levain toasté, ail, tomate, saumon fumé à la betterave, parmesan

Fritto Misto



\$28

Crevettes, calamars, courgette, aïoli au safran

Antipasto Misto



\$28

Charcuterie, olives marinées, focaccia, gressins

Carpaccio Di Manzo



\$28

Oeil de bœuf cru poêlé, tomates cerises, roquette, réduction balsamique, parmesan



Le menu comprend la sélection WOW. Des frais supplémentaires s'appliquent pour les plats mentionnés avec "**". Veuillez informer votre personnel de service si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires. Tous les prix incluent les frais de service et les taxes. Nos menus sont sujets à changement sans préavis

Baked Local Aubergine Salad \$28 Pois chiches, radicchio, épinards, curcuma, yaourt, grenade Caesar Salad \$28 Laitue romaine, pancetta, œuf mollet, parmesan, ail, vinaigrette César, croûtons au thym Minestrone Soup OOV® \$25 Pâtes macaronis, carotte, céleri, pomme de terre, haricots rouges, ail, pignons de pin, parmesan Roasted Squash Soup \$25 Noix, parmesan Chicken Soup with Pasta \$25 Pâtes macaronis, poulet rôti effiloché, carotte, céleri, pomme de terre, ail, oignon MAIN COURSES Del Mare Pizza (Neapolitan pizza) Margherita \$30





Quattro Formaggi \$38 Pizza blanche, mozzarella, fromage bleu, taleggio, parmesan, noix grillées Maldivian Tuna Pizza \$36 Sauce tomate, mozzarella, thon, poivron, oignon rouge, piment Frutti Di Mare \$38 Sauce tomate, mozzarella, crevettes, calamars, poisson BBQ Chicken \$36 Sauce tomate, mozzarella, poulet, oignon rouge, ananas, coriandre, sauce bbq Hawaiian Pizza \$36 Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas Quattro Stagioni \$38 Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives noires Pepperoni \$36 Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivre noir, origan Calzone Pizza \$38 Sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf, peperoni



PASTA AND RISOTTO

Spaghetti Aglio	\$28
Huile d'olive, piment, persil, ail râpé	
Penne All' Arrabbiata	\$28
Sauce tomate, piment, ail, basilic, huile d'olive	
Gnocchi Al Pesto	\$28
Pesto de basilic, parmesan, pignons de pin	
Spinach Ricotta Ravioli	\$32
Pâtes farcies aux épinards et ricotta, tomate, basilic, huile d'olive, parmesan	
Tagliatelle Bolognaise (Lacos) Ess Autocook	\$32
Ail, oignon, sauce à la viande hachée, parmesan	
Linguine Vongole Seafood Cluten Spicy Authorition	\$32
Palourdes, vin blanc, piment, persil	
Spaghetti Carbonara	\$32
Oeuf, pancetta, poivre noir, parmesan	
Fettucine Boscaiola Color Colo	\$32
Oignon, vin blanc, crème, champignon, pancetta croustillante	
Frutti Di Mare Risotto	\$38
Mélange de fruits de mer, tomate cerise, bouillon de fruits de mer, persil	









\$32

Lasagne traditionnelle, sauce à la viande hachée, salade mixte pain à l'ail,



Slowed Cooked Lamb Shank \$70 risotto au safran, légumes grillés, jus naturel, gremolata Striploin Steak \$80 Triple frites cuites, salade verte mixte, salsa Verde **DESSRTS Cheese Platter** \$30 Fromages italiens mélangés, fruits à la moutarde et noix grillées Panna Cotta \$25 Garnitures de fruits de saison Tiramisu \$25 Crème de mascarpone, biscuit savoiardi imbibé d'espresso kaluha \$25 Iorta Caprese Gâteau au chocolat aux amandes, glace au café Selection of Sorbets \$08 Sorbet citron vert, sorbet fraise, sorbet mangue Selection of Ice Creams \$08 Mangue, fraise, chocolat, vanille, fruits et noix Seasonal Sliced Fruit Plate V \$16 Pastèque, ananas, fruit du dragon, fruit de la passion, papaye

