



Appetizer

Insalata di Rucola con Pomodoro Ciliegino e Burrata 20

Soft Burrata Cheese from Puglia, Rocket & Cherry Tomato Salad

Crocchette al Granchio e Mozzarella 18

Crab Meat & Mozzarella Croquette, Aioli Sauce

Carpaccio di Pesce e Spuma di Limone 28

Seafood Carpaccio of Hokkaido Scallop, Sicilian Red Prawn, Caviar and Lemon Foam

Affettato Misto 22

Selection of Italian Charcuterie and Cold Cuts

Carpaccio di Manzo e Burrata 24

Raw Angus Beef Carpaccio, Rosemary Extra Virgin Olive Oil and Burrata Cheese Salad

Porchetta di Maiale Arrosto e Fagioli Cannellini al Peperoncino 20

Thin Sliced Pork Roasted Ham "Porchetta" with Spicy Cannellini Beans

Homemade Fresh Pasta & Risotto

Tagliolini al Tartufo e Riccio di Mare 30

Angel Hair with Black Truffle Sauce and Fresh Sea Urchin

Tagliatelle alla Carbonara di Mare 25

Assorted Seafood Tagliatelle with Egg Yolk & Parmesan Cheese Sauce "Carbonara"

Tagliolini al Nero di Seppia, Granchio e Asparagi Verdi 30

Squid Ink Angel Hair in Spicy Blue Swimmer Crab and Green Asparagus Sauce

Tortelli di Manzo e Salsa di Pomodorini Freschi 22

Fresh Beef Tortelli with Sweet Cherry Tomato Sauce and Basil

Pappardelle al Ragù di Agnello e Scamorza Affumicata 25

Pappardelle with Lamb Ragout and Shaved Smoked Scamorza Cheese

Carnaroli Risotto all'Amarone, Foie Gras e Cipolla Caramellata 35

"Carnaroli" Risotto Cooked in Amarone Wine, Pan Seared Foie Gras And Caramelized Onion

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% Gst



From the Grill

Costine di Agnello alla Griglia, Funghi Porcini e Salsa all'Aceto Balsamico 34

Lamb T-Bone, Pan Seared Porcini Mushrooms and Balsamic Sauce

Spalla di Maiale Iberico, Lardo e Broccoli Grigliati 38

Iberico Pork "Secreto" Shoulder (250gr), Lardo and Grilled Broccoli

Costata di Manzo, Glassa al Cioccolato, Patate & Broccoletti di Bruxelles 108

Bone-In Angus Beef Ribeye Steak (AUS 700gr) Dark Chocolate Glaze

Roasted Potato and Brussel Sprout

(Please allow 30 Min Preparation Time – Recommended Medium/Rare Doneness)

Orata Europea alla Griglia Servita con Patate Arrosto alla Mediterranea 44

Whole European Sea Bream (500gr) with Oven Baked Mediterranean Potato

Calamari alla Griglia, Spinaci e Marmellata di Cipolle Rosse 32

Squid with Red Onion Jam and Sautéed Spinach

Dessert

Panna Cotta alle Nocciole Caramellate 14

Caramelized Hazelnut Panna Cotta

Tiramisu al Mascarpone 14

Classic Tiramisu with Mascarpone Cream

Tortino Tiepido al Cioccolato e Gelato al Baileys 16

Chocolate Lava Cake with Baileys Irish Cream Gelato

Pere Cotte al Vino Rosso e Brownie al Cioccolato 16

Red Wine Poached Pear Served with Homemade Chocolate Brownie

Selezione Formaggi 24

Gourmet Cheese Selection from Italy, Truffle Honey and Dried Fruits

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% Gst