

+ I Miei Antipasti – Appetizers

La nostra Caprese Our style Caprese, marinated tomatoes, Bufala mozzarella, pesto sauce	450
Carpaccio di Manzo classico Thin sliced of beef tenderloin, glazed shallots, rocket, Modena balsamic, parmesan	550
Gamberetti Aglio – Olio – Peperoncino Grilled tiger prawns with garlic olive oil, chili flakes and flat parsley	350
Polpettini fritti alla Napolitana Authentic Napolitana beef polpettini, tomato sauce and parmesan	150
Fegato grasso, capesante scottate, insalatina di lenticchie e arancio Seared scallop with foie gras, spiced lentil salad, orange jelly, snow peas	550
Fritto Misto all Italiana Deep fried calamari ring, tiger prawns and silver fish with Thai infused dip	350
La Cesarina Table side classic Caesar salad	350
Insalata di granchio, asparagi verdi, limone e prezzemolo Jumbo crab salad, romaine lettuce, green asparagus, Italian vinaigrette	350
Insalata con anatra croccante, arance, finocchio, salsa orientale al balsamico Green leaf salad, crispy duck, fennel, fresh orange, balsamic – sesame dressing	350

Le zuppe della casa - House made Soups

Minestrone casareccio

Minestrone vegetable soup

250

Brodetto di pesce

Mixed seafood stew with tomato, basil and crouton

380

Zuppa di cipolle bianche, truffle and mascarpone crouton

White onion soup, truffle and mascarpone crostini

250

Macchiato ai funghi di bosco

Wild mushrooms Macchiato soup

280

I miei Risotti – Risotto's

Risotto alla orientale con granchio reale rosso

Risotto with king crab and Thai infused broth

520

Risotto ai pomodorini secchi, stracciata di burrata, Balsamico di Modena

Sundried tomato risotto, Burrata cheese, Modena balsamic

460

Risotto ai porcini e parmigiano reggiano

Porcini risotto and parmesan cheese

460

Risotto al tartufo Nero

Black truffle and mascarpone risotto, seared foie gras, red wine

460

Please allow 15 minutes cooking requirements

Le paste fatte in casa – Homemade pastas

Cappellini al nero di seppia, granchio, porri e zenzero Handmade squid-ink angel hair, crab sauce, leek and fresh ginger	400
Spaghetti Vongole Handmade spaghetti alla chitarra, sauteed clams, wine and parsley	400
Ravioli fatti in casa, porcini, cappesante, salsa al limone e tartufo nero Handmade porcini ravioli, seared scallop, lemon black truffle sauce	600
Fettuccini Tom Yum Goong Handmade fettuccini, Tom Yum goong sauce	350
Lasagnette aperta con sugo d'anatra Braised duck open face Lasagna, creamy parmesan cheese	400
Tortellini al granchio, porro brasato, Prosciutto di Parma, salsa allo zafferano Homemade crab tortellini, sauteed leek with Parma ham, saffron sauce	400
Fettuccini casarecci alla Paesana Handmade fettuccini, imported Italian sausage, porcini mushroom	380
Pappardelle all' uovo con sugo alla Bolognese e Parmigiano Reggiano Hand cut Pappardelle, beef Bolognese, parmesan cheese	350
Linguini Aglio Olio Peperoncino Homemade linguini pasta with tiger shrimps, garlic, chili and parsley	300
Pasta De Cecco	300
Choose from our De Cecco pasta: Spaghetti, Penne, Fettuccini, Fusilli	
With your favourite sauces: Carbonara, Puttanesca, Truffle Alfredo, Amatriciana	

I secondi piatti di pesce – Seafood Main Courses

Sogliola in padella con vino frizzante e tartufo bianco Pan fried dover sole with Prosecco butter and white truffle	900
Merluzzo nero in padella, chowder con cozze, salsa di zafferano Pan fried black cod, mussel chowder, summer vegetables and saffron cream	600
Cartoccio Frutti di Mare Baked mixed seafood with white wine, tomato, black olives, capers and potatoes	650
Pesce all' Acqua Pazza Roasted snow fish Acqua Pazza style, vegetables, sparkling wine, red pepper coulis	650
Orata alla Mediterranea Seared sea bream, fennel bulb, orange segment, black olives and fresh tomato salsa	650
Salmone scottato, asparagi, patate novelle, salsa al limone e coriandolo Spiced seared salmon, green asparagus, baby potato, lemon-coriander sauce	600
Aragosta gratinata con tartufo Live Maine Lobster gratin with mascarpone cheese and white truffle – <u>good for sharing</u>	2000

I secondi piatti di carne – Meat Main Courses

Pollo arrosto “ panna e Funghi Freschi” Roasted chicken, garlic potatoes and mushroom carbonara sauce	500
Ossobuco con risotto Milanese Slow cooked ossobuco, Milanese risotto, gremolata	600
Spalla di agnello brasata, patate con nocciole tostate, broccolini, salsa al vino rosso Braised lamb shoulder, hazelnut mash potato, broccolini, red wine jus	600
Saltimbocca alla Romana Veal loin Saltimbocca, Parma ham and sage, wild mushrooms trifolati	650
Risotto al Parmigiano con guancia di vitello brasata	

Parmesan risotto, braised beef cheek, sea scallop, meat reduction 600

Carne alla Griglia – From the Grill

Filetto di manzo Wagyu – **Wagyu Beef Tenderloin grade 4, 220gr** 1850

Costata di manzo – **Wagyu Rib-Eye grade 4, 300gr** 1550

Tagliata di scamone – **Wagyu Rump Steak grade 9, 300gr** 900

La Fiorentina di manzo – **Wagyu T.Bone steak, 700gr.** (good for sharing) 2500

Agnello alla Scottadito – **Premium Lamb Cutlet, 300gr.** 700

Salsicce alla griglia – **Grilled Italian sausage** 400

Le Salse – Sauces

Salsa al Tartufo

Black truffle sauce

Salsa ai porcini e rosmarino

Porcini rosemary sauce

Salsa al pepe verde

Green peppercorn sauce

Contorni – side dishes

Purea di patate e aglietto fresco

Garlic mash potato

Patate Arrosto

Roasted fingerling potatoes

Asparagi Verdi al salto

Sautéed green asparagus with garlic and olive oil

Le Pizze - Pizzas

La Margherita 325
Classic with tomato sauce, mozzarella cheese, oregano

Salsiccia e funghi 340
Italian sausage and mushrooms

La Tartufata 500
Mascarpone cheese, porcini mushrooms, Parma ham and truffle oil

Affumicata 380
Smoked salmon, ricotta cheese, lime, rocket

Pollo Thai 340
Chicken , holy basil, chili, mozzarella cheese, rocket

Aglione-olio-peperoncino 350
Sautéed shrimps, mozzarella cheese, garlic, parsley and chili flakes

I dolci della Casa – Homemade desserts

Tiramisu Tradizionale 325
Classic Tiramisu, layered with Savoiardi biscuits, Marsala, cocoa powder

Panna cotta della casa 325
Low Fat yogurt panna cotta, red berries compote, chocolate crumble

Tortino al cioccolato fondente con gelato al pistacchio 325
Dark chocolate Fondant with pistachio ice cream

Strudel di mele 300
Baked apple strudel served with vanilla ice cream

Mousse al cioccolato, crespelle con banana caramellata 300

Chocolate mousse, caramelize bananas and crepes

Gelati e sorbetti assortiti della casa
Italian gelato ice cream

120