Antipasti

Tagliere di Affettati Misti, Scaglie di Parmigiano 890/1300
Mixed Coldcuts and Parmesan Cheese

Cavolfiori al Basilico, Crema di Parmigiano, Tartufo, Fiori di Bouganville 650
Basil Cauliflowers, Parmesan Cheese Foam, Bougainvillea Flowers

Aragosta di Scoglio al Barbecue con la Loro Salsa e Pistacchio 690
Barbeque Rock Lobster, Its Essence, Pistachio

Carpaccio di Manzo Marinato al Vino Rosso, Pomodorini e Rucola 870
Beff Carpaccio Marinated in Red Wine, Tomatoes, Rocket Salad

Capesante Gratinate, Macadamia, Okra 890
Gratinated Sea Scallops, Macadamia, Okra

Tartare di Tonno Rosso, Perle di Basilico, Uova di Arringa Affumicate, Uova di Lompo Rosso 990
Blu Fin Tuna Tartare, Smoked Herringd Eggs, Red Lump Fish Eggs

Primi Piatti

Tagliolini alla Carbonara dell'Enoteca con Prosciutto di Parma Essicato 690
Home Made Tagliolini Carbonara Style, Dry Parma Ham

Ravioli Melanzane e Pinoli, Salsa Pomodori, Nero di Seppia e Zenzero 750
Eggplant and Pine Nuts Ravioli, Tomato, Squid Ink and Ginger Sauce

Ravioli del Plin con Piccione e Anatra, Aria di Salsa alla Cacciatora 890
Pigeon and Duck Plin Ravioli, Cacciatora Sauce Air

Ravioli Foie Gras e Faraona 890
Ravioli Filled with Foie Gras and Guinea Fowl (Extra Black Truffle on Request)

Spaghetti all'Astice, Aria di Champagne e Vaniglia 1490
Spaghetti Canadian Lobster, Chamapgne and Vanilla Air

Risotto ai Frutti di Mare, Con Gambero Mazara del Vallo 990
Risotto Seafood, Mazara del Vallo Deep Sea Red Prawn

Prices are excluded of 10% service charge and 7% vat