

TERRACE

January Specials

APPETISERS

RM

Crab meat salad with mandarin dressing, crunchy romaine, capsicum pepper and fish roe  **70**
Insalata di polpa di granchio, condimento al mandarino, lattuga romana, peperoni e uova di pesce

Baked slipper lobster with Asiago cheese and zesty salad  **80**
Aragosta pantofola al forno con Asiago e insalata all'agro

PASTAS

Risotto mandarin and scallop, smoked provola cheese and baked red beetroot  **95**
Risotto al mandarino con capesante alla piastra, provola affumicata e barbabietola al forno

Black ink Tonnarelli with slipper lobster and lemon zest **105**
Tonnarelli al nero di seppia con aragosta pantofola e scorza di limone

MAIN COURSE

Salt baked seabass served with roasted potatoes, sauteed greens and marinated tomatoes  **170**
Branzino al sale con patate arrosto, verdure al salto e pomodorini marinati

DESSERT

Pear, cinnamon biscuit, caramel and vanilla ice cream **45**
Biscotto alla cannella, pera, caramello e gelato alla vaniglia



Gluten Free



Contains Nuts



Vegetarian



Contains Alcohol

All prices quoted are inclusive of prevailing taxes