

## INSALATE

**Insalata di lattuga romana, radicchio, cetrioli, Taleggio e salsa alla menta**  
*Romaine, radicchio lettuces, cucumber, mint, Taleggio cheese* 24



**Insalata di spinaci e piccoli vegetali, petto di pollo grigliato e uovo sodo**  
*Grilled chicken breast Spinach leaves, baby vegetables, boiled eggs, white popcorn* 28



**Insalata mista verde con gamberi, fragole, finocchi e aceto balsamico stravecchio**  
*Mixed mesclun salad, prawns, strawberries, fennel, aged balsamic vinegar* 30



**Insalata di polpo, indivia, arance, pistacchi, patate al vino rosso e salsa al peperoncino**  
*Octopus salad, endive, oranges, pistachios, red wine potatoes, chili garlic vinaigrette* 28



## ANTIPASTI

**Carpaccio di dentice con pomodori passiti e sedano rapa croccante**  
*Snapper carpaccio, tomato confit, celeriac crisp* 26



**Carpaccio di manzo con insalatina di rucola, pesche al pepe nero e scaglie di parmigiano**  
*Beef carpaccio, arugula, peach, black pepper, shaved parmesan* 30



**Mozzarella di bufala con rucola e insalata di pomodori**  
*Buffalo mozzarella, rocket salad, fresh tomatoes* 26



**(P) Prosciutto di Parma e spicchi di melone**  
*Parma ham, seasonal melon* 28



## ZUPPE

**Zuppa di pomodoro fredda con polpa di aragosta marinata alla Sarda**  
*Chilled tomato, Sardinian style lobster* 24



**(V) Crema fredda di piselli con bocconcini di gorgonzola**  
*Chilled green pea, gorgonzola cheese* 20



## MIRKO `S LUNCH

**Vitello tonnato**  
*Veal carpaccio, tuna sauce*  
19

**Ziti all`aragosta Maldiviana, spinaci e passatina di pomodori**  
*Ziti pasta, Maldivian lobster, spinach, tomato cream*  
24

**Frittata di carciofi e verdure, crema alle erbe, Insalata di giardino e salsa di pomodoro**  
*Artichoke and vegetable frittata, mix lettuce, herb creme fraiche and tomato salsa*  
29

**Risotto alla vaniglia con sorbetto all`arancia sanguigna**  
*Vanilla risotto, blood orange sorbet*  
14

*Any two courses* 39  
*Any three courses* 52

## PRIMI PIATTI

**(V)** Gnocchetti Sardi al pomodoro fresco e basilico  
*Sardinian gnocchi, fresh tomatoes, basil* 28



**(P)** Riccioli alle rape rosse con capesante, favette fresche e pancetta rosolata  
*Riccioli beet root pasta, scallops, fava beans, pancetta, fresh cream* 36



**(V)** Ravioli ai carciofi con salsa alle erbe e asparagi  
*Artichoke ravioli, asparagus, herbed butter* 30



Linguine alla Genovese con polpa di granchio  
*Linguine Genovese style with, crab meat* 36



Penne al sugo di brasato di manzo e funghi porcini  
*Penne, beef short ribs, porcini mushrooms* 38



## SECONDI

Filetto di jobfish alla griglia con rape rosse e salmoriglio  
*Grilled Job fish fillet, beetroot, salmoriglio sauce* 36



Gamberoni arrostiti alla moda dello Chef e piccoli vegetali  
*Roasted king prawns, baby vegetables* 39



Filetto di tonno grigliato con salsa tapenade ed insalata di pomodori e cipolle  
*Grilled tuna filet, tomato, red onion salad* 38



Galletto ruspante alla Toscana con funghi e rosmarino  
*Tuscan spring chicken, mushrooms, fresh rosemary* 40



Piccata di filetto di vitello al limone con cavolfiori gratinati al parmigiano  
*Veal Scaloppine, lemon, Parmesan cauliflower gratin* 42



Ayurvedic Symbols    Vata     Pitta     Kapha 

*Subject to 10% service charge and 8% GST*

*Half portions of all menu items are available for our younger guests, aged 9-12 years*

**(V)** Vegetarian dishes

**(P)** Contains pork