

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

¥ 95

Layers of eggplant baked with mozzarella and our signature slow-cooked tomato sauce

(M)(G)(Vg) Cal. 268

CALAMARI FRITTI

¥ 105

Fried squid with chillies, yoghurt and horseradish sauce

(G)(F)(M) Cal. 230

BURRATA E CAPONATA

¥ 100

Imported burrata paired with caponata of eggplant and cherry tomatoes

(M)(Vg)(CE)(So2) Cal. 153

BURRATA ALLA CAPRESE

¥ 200

Italian burrata served with sun-ripened mix tomatoes and fresh basil

(M)(Vg)(So2) Cal. 310

CARPACCIO DI MANZO

¥ 130

Raw Black Angus beef tenderloin, pickled mushrooms, and Parmigiano

(M)(So2) Cal. 610

INSALATA DI SPINACI

¥ 90

Baby spinach, dried ricotta cheese, caramelized walnuts

(M)(N)(Vg)(So2) Cal. 463

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO

¥ 75

Wild arugula, avocado, shaved Parmigiano, cherry tomatoes

(M)(Vg)(So2) Cal. 278

PIZZA TARTUFO

¥ 200

Signature extra-crispy thin crust pizza, fontina cheese, mozzarella, Parmigiano, black truffle

(G)(M)(Vg) Cal. 781

POLPETTE DELLA NONNA TINA

¥ 95

Signature meatballs in tomato sauce

(G)(M)(Ce)(E) Cal. 610

PASTE

RAVIOLI DI OSSOBUCO

¥ 125

Handmade ravioli filled with slow-cooked veal ossobuco

(G)(M)(E)(Ce) Cal. 851

PAPPARDELLE AL CAPRETTO

¥ 145

Handmade pappardelle, slow-cooked spicy kid goat ragù

(G)(M)(E)(Ce) Cal. 912

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI PESTO DI NOCI E POMODORINI

¥ 125

Handmade ravioli filled with creamy ricotta cheese and spinach, walnut pesto, and fresh tomato

(G)(M)(N)(Vg) Cal. 1242

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

¥ 145

Classic spaghetti, slow-cooked Bolognese ragu

(G)(M)(Ce) Cal. 1194

PENNE MADEO

¥ 135

Signature tomato sauce, fresh basil, and aged Parmigiano

(G)(M)(Vg) Cal. 1024

LINGUINE ALLA LOBSTER

¥ 300

Linguine, imported Maine lobster, fresh chilli, garlic, fresh tomatoes, tomato sauce

(G)(C)(Ce)(So2) Cal. 562

LINGUINE ALLE VONGOLE

¥ 190

Clam sauce, chilli, garlic, and parsley

(G)(F)(So2) Cal. 532

SECONDI

POLLETTO ALLA GRIGLIA

Corn-fed free-range baby chicken, herb dressing

Cal. 1900

¥ 145

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Grilled prawns, fresh tomato, mixed lettuce, and lemon dressing

(C) Cal. 466

¥ 350

OMBRINA ALLA PIZZAIOLA

Meagre fish steak, black olives, capers, and tomato

(F)(So2) Cal. 120

¥ 180

FILETTO DI MANZO

Black Angus filet, green pepper sauce

(M)(So2)(Md) Cal. 912

¥ 280

SCALOPPINE DI VITELLO

Classic veal scallops, lemon and capers sauce

(G)(M)(So2) Cal. 363

¥ 180

COTOLETTA ALLA MILANESE

Crispy pan-fried breaded veal chop

(G)(M)(E) Cal. 1655

¥ 350

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Imported whole Dover sole, butter and lemon sauce

(F)(M) Cal. 629

¥ 680

TAGLIATA D'ANGUS

Sliced Black Angus striploin, mixed herb dressing, roasted potatoes, and spinach

Cal. 795 - 350 gr suitable for sharing

¥ 350

BRANZINO

Whole seabass, baked in a sea salt and citrus crust

(F)(G)(E) Cal. 945 - 1 kg suitable for sharing

¥ 550

FIORENTINA ALLA GRIGLIA

Grilled Black Angus Australian T-bone steak, served with your choice of 2 sides, serves 3-4 guests

Cal. 2300 - 1 kg suitable for sharing

¥ 800

specials di stagione

POLPETTE DI BOLLITO

¥ 80

Traditional fried meatballs served with mustard dip and chili sauce

(G)(E)(M)(Ce)(Mo) Cal. 358

BRESAOLA

¥ 125

Thin slice of cured beef served with fresh rocket and aged parmesan shavings

(M)(So2) Cal. 153

INSALATA DI ASTICE

¥ 280

Lobster salad, chick peas, mixed vegetables, lemon dressing

(C) Cal. 450

RISOTTO CARCIOFI E TARTUFO

¥ 210

Artichoke puree, creamy stracchino cheese, topped with black truffle

(M)((So2) Cal. 671

TAGLIATELLE AI FUNGHI

¥ 125

Handmade egg tagliatelle, mix mushroom sauce, butter and Parmigiano

(G)(E)(M)(Vg) Cal. 957

TAGLIOLINI VERDI GRATINATI

¥ 150

Handmade green tagliolini, baked with mushrooms, veal ham, beshamel sauce

(G)(E)(M)(So2) Cal. 1099

COSTOLETTE DI AGNELLO

¥ 270

Grilled lamb chops with herb sauce

Cal. 347

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE

¥ 280

Slow-braised veal shank, traditional Milanese style, served with saffron risotto

(M)(Ce)(So2) Cal. 1106

TAGLIATA RUCOLA E PARMIGIANO

¥ 260

Sliced Black Angus striploin, shaved parmesan, rocket lettuce

(M) Cal. 445

PIZZA MARGHERITA	₺ 95
Classic combination of tomato base, fresh cow mozzarella and basil (M)(G)(Vg) Cal. 458	
PIZZA CAPRICCIOSA	₺ 125
A tomato and mozzarella base topped with veal ham, artichoke, mushrooms, and black olive (M)(G)(So2) Cal. 493	
PIZZA BURRATA	₺ 125
A tomato and mozzarella base topped with sun-dried tomatoes finished with creamy burrata cheese (M)(G)(Vg) Cal. 677	
PIZZA FORTE DEI MARMI	₺ 115
White base, mozzarella topped with spicy beef salami and fresh cherry tomatoes (M)(G) Cal. 413	
PIZZA CAPRESE	₺ 125
A tomato sauce base topped with fresh Buffalo mozzarella D.O.P from the Campania region, ripe fresh tomatoes, and basil leaves (G)(M)(Vg) Cal. 467	
PIZZA BRESAOLA	₺ 125
White base, mozzarella, fresh rocket lettuce, bresaola and parmesan cheese (G)(M) Cal. 740	
CALZONE RIPIENO	₺ 125
Classic folded pizza with artichoke, veal ham, and mushrooms (M)(G)(So2) Cal. 493	
PIZZA CALABRA	₺ 125
Spicy tomato-base, mozzarella, broccolini, and spicy veal paste N'duja (M)(Ce)(So2)(F) Cal. 1106	
PIZZA CONTADINA	₺ 115
White base, mozzarella, zucchini, capsicum, eggplant, red onion, and tomatoes (M)(G)(Vg) Cal. 450	
PIZZA PARMIGIANA	₺ 115
Tomato base, mozzarella, eggplant parmigiana (M)(G)(Vg) Cal. 646	

*Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, peanuts, and milk. For more information, please speak with a manager.
Adults need 2,000 calories per day on average, and individual calorie need may vary from person to person. All prices are inclusive of VAT at 15%.*

(D) Dairy (C) Crustacean (Ce) Celery (E) Eggs (F) Fish (G) Gluten (L) Lupin (M) Milk (Mo) Mollusc (Md) Mustard (N) Nuts (P) Peanuts

(S) Soybean (Ss) Sesame (So2) Sulphur Dioxide (V) Vegan (VG) Vegetarian

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food born illness,
especially if you have certain medical conditions.*

BEVERAGES

SICILIAN FIZZ

Italian-style spritz with hibiscus tea, strawberry purée, and soda

Cal. 122

¥ 68

MEMORIES

Fusion of jasmine, butterfly pea tea, and bergamot, with fresh lemon

(N) Cal. 38

¥ 35

FRAGRANCE OF THE SUN

Green tea, honey, rose, water, orange blossom and lemon

Cal. 72

¥ 35

SAFFRON BLOSSOM

Saffron water, raspberry purée, rose water, rose syrup, tonic water

(M) Cal. 330

¥ 50

GINGER BREEZE

Whipping cream, lemon, lime and orange juice, vanilla and ginger ale

Cal. 198

¥ 48

MOMENT OF TRUTH

Milk Oolong tea, peach, lemon and soda

Cal. 133

¥ 35

EXPRESS YOURSELF

Double espresso layered with chocolate, cream, and Savoiardi

(M)(G) Cal. 162 36 mg

¥ 64

SPARKLING

SEI BELLISSIMI - BELLINO OR ROSSINO

Wine from the Moscato Piedmontese grape with seasonal fruit

Glass / Bottle

¥ 48/275

DUKA SPARKLING COFFEE

330 ml 36 mg

¥ 33

BEER

HINEKEN

Bottle 330 / Draft

¥ 45/42

WINES

LUSSORY CHARDONNAY OR MERLOT

Glass / Bottle

¥ 45/210

LYRE'S

Glass / Bottle

¥ 80/390

المقبلات

95 ₪

ميلانزاني ألا بارميجيانا

طبقات من الباذنجان مع جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم
268 (Vg)(G)(M) سعرة حرارية

105 ₪

كالاماري فريتي

كالاماري مقلي مع الفلفل الحار وصلصة الزبادي والفجل الحار
230 (M)(F)(G) سعرة حرارية

100 ₪

بوراتا إي كابوناتا

جبنة بوراتا مستوردة تقدم مع كابوناتا من الباذنجان والطماطم
153 (So2)(CE)(Vg)(M) سعرة حرارية

200 ₪

بوراتا ألا كابريزي

جبنة بوراتا إيطالية تقدم مع الطماطم الكرزية الناضجة والريحان الطازج
310 (So2)(Vg)(M) سعرة حرارية

130 ₪

كارباشيو دي مانزو

شرائح رقيقة من لحم فيليه أنغوس النيئ، مع الفطر المخلل، وجبنة بارميجيانو
610 (So2)(M) سعرة حرارية

90 ₪

إنسالطا دي سبيناتشي

سبانخ مع جبنة الريكوتا المجففة والجوز المكرومل
463 (So2)(Vg)(N)(M) سعرة حرارية

75 ₪

إنسالطا روكولا إي بارميجيانو

جرير، أفوكادو، شرائح جبنة بارميجيانو وطماطم كرزية
278 (So2)(Vg)(M) سعرة حرارية

200 ₪

بيتزا تارتوفو

بيتزا مع جبنة فونتينا، موزاريلا، بارميجيانو، والترفل الأسود
781 (Vg)(M)(G) سعرة حرارية

95 ₪

بوليتي ديلا نونا تينا

كرات اللحم مع صلصة الطماطم
610 (E)(Ce)(M)(G) سعرة حرارية

الباستا

125 ₪

رافيوولي دي أوسوبوكو

رافيوولي محضر يدويا ومحشو بأوسوبوكو العجل
851 (Ce)(E)(M)(G) سرعة حرارية

145 ₪

بابارديلي آل كابريتو

بابارديلي محضر يدويا مع راغو لحم الماعز الحار
912 (Ce)(E)(M)(G) سرعة حرارية

125 ₪

رافيوولي دي ريكوتا إي سبيناتشي بيستو دي نوشي إي بومودوريني

رافيوولي محضر يدويا ومحشو بجينة الريكوتا، السبانخ، بيستو الجوز والطماطم
1242 (Vg)(N)(M)(G) سرعة حرارية

145 ₪

سباغيتي ألا بولونيز

سباغيتي كلاسيكية مع راغو بولونيز
1194 (Ce)(M)(G) سرعة حرارية

135 ₪

بيني ماديو

صلصة الطماطم مع الريحان، وجبنة بارميجيانو
1024 (Vg)(M)(G) سرعة حرارية

300 ₪

لينغويني ألا لوبستر

لينغويني مع لوبستر مين المستورد، الفلفل الحار، الثوم، الطماطم، وصلصة الطماطم
562 (So2)(Ce)(C)(G) سرعة حرارية

190 ₪

لينغويني ألي فونغولي

صلصة المحار مع الفلفل الحار، الثوم والبقدونس
532 (So2)(F)(G) سرعة حرارية

الأطباق الرئيسية

145 ₪

بوليتو ألا غريليا

دجاج مشوي ويقدم مع تتبيلة الأعشاب
1900 سعة حرارية

350 ₪

غامبروني ألا غريليا

روبيان مشوي مع الطماطم، الخس وتتبيلة الليمون
(C) 466 سعة حرارية

180 ₪

أومبرينا ألا بيتزاويولا

شرائح من سمك الأومبرينا مع الزيتون الأسود، الكبر والطماطم
(F)(So2) 120 سعة حرارية

280 ₪

فيليتو دي مانزو

فيليه أنغوس مع صلصة الفلفل الأخضر
(M)(So2)(Md) 912 سعة حرارية

180 ₪

سكالوبيني دي فيتيلو

شرائح عجل مع صلصة الليمون والكبر
(G)(M)(So2) 363 سعة حرارية

350 ₪

كوتوليتا ألا ميلانيزي

قطعة عجل مغطاة بطبقة مقرمشة من البقسماط ومقلية
(G)(M)(E) 1655 سعة حرارية

680 ₪

سوليولا ألا مونييا

سمكة دوفر سول كاملة مستوردة، تقدم مع صلصة الزبدة والليمون
(F)(M) 629 سعة حرارية

350 ₪

تالياتا دانغوس

شرائح من لحم أنغوس مع تتبيلة الأعشاب، البطاطس المشوية والسبانخ
795 سعة حرارية - 350 غرام - مناسب للمشاركة

550 ₪

برانزينو

قاروص بحر كامل مخبوز في قشرة من ملح البحر والحمضيات
(F)(G)(E) 945 سعة حرارية - 1 كجم - مناسب للمشاركة

800 ₪

فيورنتينا ألا غريليا

ستيك تي-بون من أنغوس أسترالي مشوي، يقدم مع طبقين جانبيين من اختيارك.
يكفي ل3-4 أشخاص
2300 سعة حرارية - 1 كجم - مناسب للمشاركة

أطباق موسمية

80 ₪

بوليتي دي بوليتو

كرات لحم مقليّة تقدم مع تغميسة الخردل وصلصة الفلفل الحار
(Mo)(Ce)(M)(E)(G) 358 سعرة حرارية

125 ₪

بريزولا

شرائح لحم بقري مجفف مع جرجير وشرائح جبن بارميزان
(So2)(M) 153 سعرة حرارية

280 ₪

إنسالا طا دي أستيشي

سلطة لوبستر مع حمص، خضروات مشكلة وتتبيلة الليمون
(C) 450 سعرة حرارية

210 ₪

ريزوتو كارتشوفي إي تارتوفو

معجون الخرشوف مع جبنة ستراشينو الكريمية، وشرائح الترفل الأسود
(So2)(M) 671 سعرة حرارية

125 ₪

تالياتيلي آي فونغي

تالياتيلي بالبيض محضر يدويًا مع صلصة الفطر، الزبدة وجبنة بارميجيانو
(Vg)(M)(E)(G) 957 سعرة حرارية

150 ₪

تاليوليني فيردي غراتيناتا

تاليوليني أخضر محضر يدويًا مع الفطر، لحم العجل، وصلصة البشاميل
(So2)(M)(E)(G) 1099 سعرة حرارية

270 ₪

كوستوليتي دي أنيلو

ضلوع لحم ضأن مشوية مع صلصة الأعشاب
(C) 347 سعرة حرارية

280 ₪

أوسوبوكو دي فيتيلو ألا ميلانيزي

ساق عجل مطبوخة على الطريقة الميلانية التقليدية، تقدم مع ريزوتو بالزعفران
(So2)(Ce)(M) 1106 سعرة حرارية

260 ₪

تالياتا روكولا إي بارميجيانو

لحم أنغوس مع شرائح جبن بارميزان رقيقة والجرجير
(M) 445 سعرة حرارية

£ 95

بيتزا مارغريتا

صلصة الطماطم، موزاريلا والريحان
(Vg)(G)(M) 458 سرعة حرارية

£ 125

بيتزا كابريتشيوزا

صلصة الطماطم والموزاريلا مع شرائح لحم العجل، خرشوف، فطر و زيتون أسود
(So2)(G)(M) 493 سرعة حرارية

£ 125

بيتزا بوراتا

صلصة الطماطم والموزاريلا مع طماطم مجففة وجبنة بوراتا كريمية
(Vg)(G)(M) 677 سرعة حرارية

£ 115

بيتزا فورتى دي مارمي

صلصة بيضاء مع موزاريلا، شرائح سلامي لحم البقر الحار وطماطم كرزية
(G)(M) 413 سرعة حرارية

£ 125

بيتزا كابريزي

صلصة الطماطم مع موزاريلا الجاموس من منطقة كامبانيا، طماطم وأوراق الريحان
(Vg)(M)(G) 467 سرعة حرارية

£ 125

بيتزا بريزولا

صلصة بيضاء مع موزاريلا، جرجير، بريزولا وجبنة البارميزان
(M)(G) 740 سرعة حرارية

£ 125

كالزوني ريبينو

بيتزا مطوية محشوة بالخرشوف، لحم العجل والفطر
(So2)(G)(M) 493 سرعة حرارية

£ 125

بيتزا كالابرا

صلصة الطماطم الحارة وموزاريلا، مع بروكوليني ومعجون لحم العجل الحار ندوجا
(So2)(Ce)(M) 1106 سرعة حرارية

£ 115

بيتزا كونتاديننا

صلصة بيضاء مع كوسا، فلفل حلو، باذنجان، بصل أحمر، وطماطم
(Vg)(G)(M) 450 سرعة حرارية

£ 115

بيتزا بارميجيانا

صلصة الطماطم، موزاريلا، باذنجان على طريقة البارميجانا
(G)(Vg)(M) 646 سرعة حرارية

قد تحتوي بعض الأطباق على مكونات مثل القمح أو البيض أو الحليب أو الفول السوداني، أو قد تتناسب معها أثناء التحضير. لزيادة من المعلومات، يرجى التحدث إلى مدير المطعم.
يحتاج الآلاف في المتوسط إلى 2000 سرعة حرارية يوميًا، وقد تختلف الاحتياجات الفردية من شخص لآخر. جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
مسميات الحساسية في القائمة (C) أقمريات، (Ce) كرفس، (E) بيض، (F) سمك، (G) طوفين، (L) زومس، (M) حليب، (Mo) أرغويات، (Mo2) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (S) صويا، (SS) سمسم، (So2) كبريتات، (V) ياف، (Vg) خضري

المشروبات

£ 68

سيسيليان فيز

سبريتز على الطريقة الإيطالية مع شاي الكركديه، بيوريه الفراولة والصودا
122 سعة حرارية

£ 35

ميموريز

مزيج من الياسمين وشاي زهرة البازلاء الزرقاء والبرغموت، مع الليمون الطازج
(N) 38 سعة حرارية

£ 35

فراغرنس أوف ذا صن

شاي أخضر، عسل، ورد، ماء زهر، وماء الورد والليمون
72 سعة حرارية

£ 50

سافرون بلوسوم

ماء الزعفران، بيوريه التوت العليق، ماء الورد، شراب الورد وماء التونيك
(M) 330 سعة حرارية

£ 48

جينجر بريز

كريمة مخفوقة، عصير ليمون، لايم، برتقال، فانيلا، وجينجر إيل
198 سعة حرارية

£ 35

مومنت أوف تروث

شاي أولونغ بالحليب، الخوخ، الليمون والصودا
133 سعة حرارية

£ 64

إكسبريس يور سيلف

دبل إسبريسو بطبقات من الشوكولاتة، الكريمة، وبسكويت السافوياردي
(G)(M) 162 36 سعة حرارية

المشروبات الفوارة

£ 48/275

سي بيليسيمي - بيلينو أو روسينو

مشروب من غناب موسكاتيل بيمونتيزي مع فواكه موسمية
كأس / زجاجة

£ 33

دوكا سباركليغ كوفي

ملع 330 36 سعة حرارية

البيرة

£ 45/42

هينيكن

زجاجة 330 مل / درافت

النبيذ

£ 45/210

لوسوري شاردونيه أو ميرلو

كأس / زجاجة

£ 80/390

لايرز

كأس / زجاجة