

PRANZO ITALIANO

Indulge in the 5 course set for \$438

*Add \$198 per person to enjoy 2 hours free flow of prosecco,
our choice of red and white wine, beer, soft drinks and chilled juice*

WELCOME / BENVENUTI

Ostriche al Pepe e Limone

Freshly Shucked Oyster, Black Pepper & Amalfi Lemon Sauce

STARTER / ANTIPASTO

La Burrata Pugliese (V)

*Apulian Burrata, Vesuvian Tomato Datterino,
Basil Leaf, Extra virgin Olive Oil*

OR

Baccala Mantecato alla Veneziana, Brodetto di Pomodoro, Crescione

*Venetian Style Cod Fish Pate, Shrimps, Tomato Broth,
Basil & Watercress*

OR

Insalata di Fragole, Rucola e Grana

*Strawberry & Radicchio Salad, Endive, Grana Padano,
Aged Balsamic Vinegar*

OR

Impepata di Cozze al Vino Bianco (Add \$58)

Black Mussels, Parsley & Garlic, Ground Black Pepper

SOUP / VELLUTATA

Vellutata di Carote e Arancia (V)

Roast Carrot & Orange Soup, Chickpea, Extra Virgin Olive Oil



Subject to 10% service charge

MAIN COURSE / PIATTO PRINCIPALE

Lasagna Portofino (V)

Pesto Genovese, Baby Spinach & Datterini, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola & Mascarpone, Green Pea, Roast Pine Nuts

OR

Scaloppina di Polletto Ruspante, Prosciutto Cotto e Provolone

Free Range Chicken Breast, Baked Ham, Provolone Cheese, Potato Macaire

OR

La Tagliata di Manzo Americano (Add \$98)

U.S Prime Rib Eye Steak, Wild Rocket Leaves & Vesuvian Datterino Tomatoes, Aged Modena Balsamic, 36 Months Parmigiano Reggiano, Roast Novelle Potatos

OR

La Pizza 'Nduja, Salsiccia e Cime di Rapa

Pummarola, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja Spicy Sausage, Broccolini

SWEET TREAT / DOLCE PECCATO

Tortino al Cioccolato Caldo e Gelato al Mascarpone

Dark Chocolate Lava Cake, Homemade Mascarpone Gelato

OR

Il Tiramisù Tradizionale

Our Signature Tiramisu

OR

La Panna Cotta alle Fragole

Panna Cotta, Strawberry, Meringue

