



ANTIPASTI APPETIZER

Carpaccio di polpo con aglio olio e crema di limone

Octopus carpaccio with roasted garlic, extra virgin olive oil & lemon cream
PHP 328.00

Carpaccio alla Cipriani

US beef carpaccio served with cocktail sauce
PHP 495.00

Prosciutto e melone con gorgonzola e riduzione di balsamico

Melon, Parma ham, Gorgonzola cheese & balsamic reduction
PHP 495.00

Caprese di buffala con Balsamico di Modena

Buffalo Mozzarella tomato, basil, extra virgin olive oil and balsamic reduction
PHP 528.00

Parmigiana

Baked layer of deep-fried eggplant with
tomato sauce and Parmesan cheese
PHP 385.00

Affettati misti

A selection of Italian cold cuts
PHP 713.00

Frittura mista di pesce e verdure

Deep-fried assorted fish and vegetable served with
lemon and Arrabbiata sauce
PHP 658.00



INSALATE SALAD

Insalata di Cesare

Fresh Romaine lettuce toasted with Caesar dressing and topped with Parmesan cheese, croutons and bacon bits

PHP 328.00

Insalata di Cesare con pollo

Add grilled marinated chicken

PHP 438.00

Insalata di Cesare con gamberi

Add lemon marinated prawns

PHP 537.00

Insalata Mista

Fresh assorted lettuce toasted with balsamic reduction & extra virgin olive oil served with tomato, onion & carrots

PHP 275.00

Insalata di Rucola con formaggio e pere

Fresh arugula salsa served with pear cheese and sweet balsamic reduction

PHP 385.00



ZUPPE SOUP

Minestrone

A tomato-based vegetable soup with pesto Genovese
PHP 207.00

Zuppeta di mare

A light chili and tomato seafood soup
served with garlic bread
PHP 328.00

Fregola con arselle

Clams and Fregola pasta soup
PHP 385.00

Crema di funghi al profumo di tartufo

Creamy mushroom truffle soup
PHP 438.00



PASTA SECCA **DRY PASTA**

Choice of pasta and combine with your favorite sauce

Spaghetti, Penne, Linguine, Fusilli

All'Amatriciana

Guanciale ham, onion, tomato sauce, Pecorino cheese

PHP 385.00

Alla Puttanesca

Tomato sauce, olive, garlic, chili, black olive and anchovy

PHP 385.00

Alla Bolognese

Rich tomato beef sauce

PHP 385.00

Alla Carbonara

Bacon, egg, cream and Parmesan cheese

PHP 385.00

Al Prosciutto, Funghi e Panna

Cooked ham, mushrooms and cream

PHP 418.00

Arrabbiata

Tomato sauce, chili, garlic and parsley

PHP 319.00

Aglio Olio e Peperoncino

Garlic, chili, olive oil and parsley

PHP 319.00



PASTA FATTA IN CASA HOMEMADE PASTA

Spaghetti alla bottarga con pomodorini e sedano
Homemade Spaghetti chitarra, fish roe, cherry tomatoes and celery
PHP 429.00

Tortelli di vitello e spinaci con salsa ai funghi e tartuffo
Homemade tortelli pasta filled with veal and spinach, mushroom truffle sauce
PHP 473.00

La vera Carbonara (The Original)
Homemade spaghetti, Guanciale ham, Pecorino Romano cheese,
egg, black pepper
PHP 495.00

**Culurgiones ripieni di patate all'aglio e menta
servita con salsa al pomodoro e pecorino Sardo**
Classic Sardinian ravioli filled with potato, garlic oil and mint
served with tomato sauce and Pecorino Sardo cheese
PHP 385.00

Lasagna Bolognese
A multiple layers of fresh homemade pasta, Bolognese sauce, Béchamel sauce,
Parmesan cheese and Mozzarella cheese, baked in the oven to perfection and
served with garlic bread.
PHP 427.00

Spaghetti con salsiccia e funghi
Homemade spaghetti in a light tomato, mushroom and
Italian sausage sauce, topped with Parmesan cheese
PHP 495.00

Pappardelle Filanti
Homemade Pappardelle pasta with tomato sauce, fresh cream
and Mozzarella cheese
PHP 385.00

**Trio di pasta Tortelli di vitello e spinaci con salsa di tartuffo e funghi,
gnocchi di patate al gorgonzola e Penne all'arrabbiata**
Pasta trio veal and spinach tortelli with mushroom sauce,
potato gnocchi with Gorgonzola sauce, penne with Arrabbiata sauce
PHP 528.00



RISOTTO

Al nero con filetti di seppia e crema di piselli

Black ink risotto, cuttlefish, green pea cream

PHP 418.00

Ai Ricci con pesto di rucola

Sea urchin risotto with arugula pesto

PHP 440.00

Ai frutti di mare

Seafood risotto in a light tomato sauce

PHP 605.00

Alla Salsiccia

Italian sausage risotto with saffron

PHP 605.00

Ai funghi con crema di pecorino Sardo

Wild mushroom risotto, cream of Pecorino Sardo cheese

PHP 605.00

Al Gorgonzola e balsamico

Gorgonzola cheese risotto with balsamic reduction

PHP 605.00



SECONDI DI PESCE MAIN FISH AND SEAFOOD

Dentice alla piastra con crema di peperoni e fasolari al burro
Seared red snapper, smoked pepper coulis and garlic butter clams
PHP 1,045.00

Salmone alla piastra con spinaci, couscous e salsa al limone
Seared salmon fillet with spinach, couscous and lemon sauce
PHP 770.00

Sgombro alla griglia con limone e insalat di pomodoro
Grilled mackerel with lemon and tomato salad
PHP 1,210.00

Pepata di Cozze
Peppered mussels cooked in white wine lemon and olive oil
PHP 605.00

Gamberoni all forno con pomodoro e zucchine
Baked prawns with tomato and zucchini
PHP 1,650.00



SECONDI DI CARNE MAIN MEAT

**Filetto di manzo con crema di asparagi,
riduzione di Madeira e patate al tartuffo**
Seared US beef tenderloin, cream of asparagus,
Madeira wine reduction and truffle potato
PHP 1,485.00

**Costolette di agnello alla griglia con patate al rosmarino salsa
alla menta e mostarda**
Grilled Australian lamb chop, pressed potatoes and mint mustard sauce
PHP 1,650.00

Tagliata di manzo con rucola, grana e insalata di pomodoro
Grilled US beef rib-eye with arugula, Parmesan cheese
and tomato salad
PHP 1,815.00

Polletto alla diavola con patate e spinaci
Roasted whole chicken, marinated in red chili
and served with potatoes and spinach
PHP 825.00

**Petto di pollo alla griglia con salsa al rosmarino,
pure di cavolfiore e funghi trifolati**
Roasted chicken breast, rosemary juice,
cauliflower purée and wild mushrooms
PHP 825.00



PIZZA

Margherita

Tomato sauce, Mozzarella cheese and fresh Italian basil
PHP 391.00

Quattro Formaggi

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese,
Cheddar cheese and Parmesan cheese
PHP 482.00

Diavola

Tomato sauce, Mozzarella cheese,
Salami Calabrese (spicy salami) and black olives
PHP 528.00

Hawaiian

Tomato sauce, Mozzarella cheese,
cooked ham and pineapple
PHP 471.00

Sarda

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Pecorino cheese and sausage
PHP 440.00



Prosciutto & Rucola

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Parma ham,
arugula and Parmesan cheese

PHP 528.00

Ortolana

Tomato sauce, Mozzarella cheese, assorted grilled vegetables

PHP 385.00

Prosciutto e Funghi

Tomato sauce, Mozzarella cheese, cooked ham and mushrooms

PHP 385.00

Mare e Monti

Tomato sauce, Mozzarella cheese, seafood and mushrooms

PHP 385.00

Carnivora

Tomato sauce, Mozzarella cheese, bacon, pepperoni and Milano salami

PHP 504.00

Marinara

Tomato sauce, garlic and oregano

PHP 363.00

Quattro Stagioni

Tomato sauce, Mozzarella cheese, ham, mushrooms,
artichoke and olives

PHP 495.00

Tonno e Cipolla

Tomato sauce, Mozzarella cheese, tuna and red onion

PHP 385.00



D O L C E D E S S E R T

Tiramisu

Creamy mascarpone mousse with lady finger cookies dipped in a rich espresso and dusted with cocoa powder

PHP 275.00

Panna cotta alla vaniglia con mango e salsa di lamponi

Vanilla panna cotta with mango and raspberry coulis

PHP 220.00

Profiterole

Vanilla cream-filled puff pastry, topped with chocolate sauce

PHP 275.00

Tortino caldo di cioccolato con gelato al pistacchio e salsa alla vaniglia

Hot chocolate cake with pistacchio gelato and vanilla sauce

PHP 427.00

G E L A T O

Gelato per gusto

Mascarpone, limone, amarena e pistacchio

Gelato by scoop

Mascarpone, lemon, Italian black cherry and pistacchio

PHP 253.00



Tutti i prezzi sono comprensivi di tasse governative.
All prices are inclusive of government taxes.