










## ANTIPASTI

Gamberi Scottati con Cous Cous al Basilico, Pomodoro e Salsa al Peperoncino <i>Shrimp Piri-Piri with Tomato and Basil Cous Cous</i>	37
Insalata di Salmone Affumicato in Casa con Avocado e Caprino all'Arancia  <i>Homemade Smoked Salmon Salad with Avocado, Goats' Cheese and Orange Zest</i>	46
Melanzane e Zucchine alla Parmigiana  <i>Eggplant and Zucchini Parmigiana</i>	39
Insalata d'Aragosta con Cipolle Rosso, Pomodorini e Olive  <i>Lobster Cocktail Salad with Red Onion, Cherry Tomatoes, Olives and Iceberg Lettuce</i>	60
Indivia, Caprino, Barbabietole Arrostate con Vinagrette al Balsamico e Noci   <i>Endive, Goats' Cheese and Roasted Beets with a Balsamic Vinegar and Walnut Oil Dressing</i>	47
Minestra di Asparagi e Piselli Verdure Verdi con Dentice e Cappelante all'Aglio Rosmarino <i>Green Pea and Asparagus Soup with Red Snapper, Scallops and Fresh Rosemary</i>	38
Polipo Nostrano Scottato con Pomodorini, Peperoni e Olive  <i>Grilled Octopus with Cherry Tomatoes, Peppers and Olives</i>	42
Assiette di Salumi della Casa <i>Selection of Cured Italian Meats with Pickled Vegetables</i>	42
Duo di Pesce Crudo Marinato  <i>Seafood Duo: Cured Barracuda Carpaccio and Tuna Tartare</i>	38
Torcione di Fegato d'Anatra Noci e Uvetta con Pan Brioche e Confit di Cipolle Rosso e Arancio <i>Marsala-marinated Duck Foie Gras Salami with Raisins, Walnuts, Red Onion and Orange Confit</i>	35 60

## PASTA FRESCA E RISOTTO

Ravioli di Zucca e Amaretti al Burro e Salvia  <i>Pumpkin and Amaretti Ravioli with Butter and Sage</i>	40	56
Linguini all'Aragosta con Pomodoro Fresco, Rucola e Basilico <i>Linguini with Lobster, Fresh Tomatoes, Rocket and Basil</i>		82
Cappelletti di Manzo in Salsa di Prosciutto <i>Braised Beef Cappelletti with Creamy Parma Ham and Tomato Sauce</i>	44	68
Pappardelle con Ragu d'Anatra al Vin Santo e Timo <i>Homemade Pappardelle with Duck, Thyme and Vin Santo Ragout</i>	38	62
Gnocchi di Patate alla Portofino  <i>Potato Gnocchi with Tomato, Pesto and Cream Sauce</i>	38	55
Risotto ai Funghi, Finferli, Asiago, Crostini di Parmigiano e Maggiorana   <i>Porcini and Chanterelle Mushroom Risotto, Asiago Cheese, Crisp Parmesan and Marjoram</i>	38	63
Cannelloni di Pesce con Salsa di Granchio Piccante <i>Mahi Mahi Cannelloni with Spicy Shredded Crab Sauce</i>	45	69

 denotes the dish is Gluten-Free

 denotes the dish is Vegetarian

Please notify your server of any allergies.












## CARNE

Costata di Manzo con Patate e Salsa Bernese 	128
<b>16oz Certified Angus Rib Eye Steak on the Bone with Roasted Potatoes and Bearnaise Sauce</b>	
Costoletta di Maiale Arrostito con Finocchio Gratinato, Cime di Rapa e Salsa di Senape	82
<b>Sautéed Pork Chop with Roasted Fennel, Turnip Tops and Mustard Sauce</b>	
Petto di Pollo Impanato alla Milanese, Crema di Parmigiano, Crostone di Polenta, Fagiolini Verdi Saute	75
<b>Roasted Chicken Breast with Breadcrumbs and Hazelnuts, Crisp Polenta, Parmesan Cream, Green Beans</b>	
Filetto di Vitello Avvolto nello Speck con Verza, Crema di Patate, Finferli e Polvere di Funghi Trombetta 	98
<b>Speck-wrapped Veal Filet, Savoy Cabbage Stew, Mashed Potato, Chanterelles, Black Trumpet Powder</b>	
Costolette d'Agnello con Aglio, Timo, Sedano Rapa e Carciofo Arrostito con Mozzarella	86
<b>Roasted Welsh Lamb Rack with Garlic and Thyme, Celeriac Mash and Baked Artichoke with Mozzarella</b>	
Filetto di Manzo con Polenta Tartufata e Salsa di Vino Rosso e Funghi 	94
<b>Beef Tenderloin with Truffled Polenta and a Red Wine and Mushroom Sauce</b>	

## PESCE

Pesce del Giorno alla Griglia, Quinoa Speziato, Verdurine e Lionese di Zucchini e Pizzaiola 	79
<b>Grilled Catch of the Day, Mixed Vegetable Quinoa, Lyonnaise Zucchini and Pizzaiola Sauce</b>	
Fritto Misto con Salsa Piccante	82
<b>Battered Prawns, Calamari, Fish and Vegetables with a Spicy Dip</b>	
Branzino al Sale Grosso con Peperoni Arrostiti al Forno, Patate Viola Saltate, Tartare di Yogurt e Lime 	125
<b>Whole Seabass Baked in a Salt Crust, Roasted Peppers, Sautéed Blue Potato, Citrus Yogurt Sauce</b>	
Cappesante Scottate con Pancetta, Polenta Fritta e Spinaci 	88
<b>Seared King Scallops with Pancetta, Fried Polenta and Spinach</b>	
Tagliata di Tonno con Zenzero, Spinaci, Porro Brasato e Salsa di Arancia e Carota	86
<b>Grilled Yellow Fin Tuna, Garlic &amp; Chili Sautéed Spinach, Sesame Seed Tuile, Carrot &amp; Orange Sauce</b>	
Aragosta all Grigliata con Cavolo Nero Saltato, Gnocchi Tirolese e Salsa d'Aglio Dolce	124
<b>Grilled Lobster, Sweet Garlic Bread Sauce, Sautéed Black Cabbage, Gnocchi Tirolese, Broccolini and Basil</b>	

## CONTORNI

Zucchini Fritti 	18	Insalata di Avocado e Pomodoro e Cetrioli  	18
<b>Battered and Fried Zucchini Strips</b>		<b>Cherry Tomato, Cucumber and Avocado Salad</b>	
Polenta Tartufata  	15	Insalata di Rucola e Grana  	18
<b>Truffled Polenta</b>		<b>Rocket and Shaved Parmesan</b>	
Funghi Saltati con Aglio e Erba Cipollina  	18	Cavolo Nero Saltato  	16
<b>Sautéed Wild Mushrooms with Garlic &amp; Chives</b>		<b>Sautéed Black Cabbage</b>	

**Executive Chef: Michele Blasi, Sous Chef: Fabian Miller, Junior Sous Chef: Carolyn Hope**

**Kitchen Team:** Keitha Wilkinson, Damien Griffith, Leonard Yearwood, Lamar Thomas, Markley Rock, Reginald Greaves, Peter Griffith, Sandra Clarke, Andre Couse, Andrew Young, Sandra Tull, Fiona Dottin, Elisabeth Carrington, Adrian Gaskin, Rasheed Gittens, Raheem Jackman, Antonio Yearwood, Corey Bridgeman, Oneal Harewood, Daniel Seale

**General Manager: Marco Alleyne, Assistant Restaurant Manager: Khadija Moore, Restaurant & Bar Supervisor: Keisha Douglin**

**Front of House Team:** Margaret Sealy, Andrea Alleyne, Andrew Dunner, Damien Waits, Floyd Haynes, Bradley Greaves, Troy Parris, Mario Yearwood, Shawn Miller, Owen Taylor, Tramaine Russell, Taurean Griffith, Raymond Banfield, Akil Greaves, Jose Agard, Dylan Caddle, Shaquille Nicholls, Odaine Morris, Veleka Fenty, Latoya Griffith, Jalisa Springer, Neville Griffith, Christopher Austin, Ryan Headley, Clint Callender, Lucia Gaston, Cheryl Hewitt, William Gittens

**Under Barbadian Law, smoking is not permitted in the restaurant (also applicable to vaporizers).**

**All prices quoted in Barbados Dollars and include Value Added Tax (VAT).**

**A discretionary 10% Service Charge will be added to your bill (15% for groups of 8 or more).**