

EXECUTIVE SET LUNCH

Monday to Friday

(Not available on Saturdays, Sundays, Eve of Public Holidays & Public Holidays)

INSALATA DI RUCOLA CON MELE VERDI E NOCI

rocket salad | granny smith apple | crystallised walnut | aged balsamico

BURRATA

burrata cheese | garden sprout | prosciutto di parma | melon

CAPELANTE CON CAVIALE (Supp \$8)

hokkaido scallop | cauliflower | prosciutto chips | green pea

VELLUTATA DI FUNGHI

champignon mushroom | celery cress | chives | porcini dust

* * * * *

SPAGHETTI CHITARRA POMODORO E BASILICO

spaghetti chitarra | san marzano tomatoes | ligurian basil | parmigiano reggiano

LINGUINE ALLE VONGOLE

linguine | live clams | garlic | sauvignon blanc | chili | parsley

RISOTTO CON FEGATO GRASSO (Supp \$10)

capon consommé | alba white truffle oil | foie gras | acquerello risotto | sweet onion confit | 24k gold leaf

BRANZINO

european seabass | champignon mushroom purée | spinach | thyme jus

* * * * *

GELATO E SORBETO

double chocolate | pistachio | vanilla | raspberry | lemon

TIRAMISÙ (Supp \$6)

mascarpone | amaretto di saronno | savoiardi | espresso

SELEZIONE DI FORMAGGI (Supp \$10)

selection of italian cheeses and condiments

* * * * *

IL SERVIZIO DEL CAFFÈ'

coffee or tea



3-Course Set Menu \$35 per person



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

Please inform our servers if you have any food allergies upon placing your order.