

## **WEEKLY SET LUNCH**

From 16<sup>th</sup> To 22<sup>nd</sup> September 2021

*(Not available on Saturdays, Sundays, & Public Holidays)*

39++

### **INSALATA ALLA CESARE CON SALMONE AFFUMICATO E CROSTINI ALL'AGLIO**

Caesar Salad with Smoked Salmon & Garlic Croutons

### **TARTELLETTA DI BROCCOLI E FUNGHI CON CREMA DI CIPOLLE**

Broccoli & Mushroom Tart with Sweet Onion Cream

### **MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI SAN MARZANO E BASILICO (SUPPLEMENT OF \$10)**

Italian Buffalo Mozzarella with San Marzano Tomatoes & Basil

### **ZUPPA DEL GIORNO**

Soup of the Day

●

### **GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO**

Potato Gnocchi with Fresh Tomato Sauce

### **SPAGHETTI AL RAGU DI MAIALE**

Spaghetti with Momobuta Pork Ragout

### **POLLO ALLA CACCIATORA CON PUREA DI PATATE**

“Cacciatore Style” Braised Chicken with Mashed Potatoes

### **CERNIA CON GAMBERI E VONGOLE IN GUAZZETTO (SUPPLEMENT OF \$20)**

Grouper with Prawns & Clams in a White Wine & Parsley Soup

●

### **IL SERVIZIO DEL CAFFÉ**

Coffee or Tea

### **DOLCE DEL GIORNO**

Dessert of the Day

### **FORMAGGI MISTI (SUPPLEMENT OF \$10)**

Cheese Platter with Dried Fruits & Melba Toast

### **DOLCI DALLA CARTA (SUPPLEMENT OF \$10)**

Choose your Dessert from our A la Carte Menu

**Sparkling Wine - By the Glass 18++/ Per Bottle 68++**

**White Wine - By the Glass 18++/ Per Bottle 68++**

**Red Wine - By the Glass 20++/ Per Bottle 78++**