



MENU



ANTIPASTI STARTERS

V PARMIGGIANA DI MELANZANE

Aubergine layered with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano-Reggiano.

Patlıcan katmanları, domates sosu, mozzarella ve Parmigiano-Reggiano.

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio with baby rocket, parmesan and truffle aromated ricotta.

Bebek roka, parmesan ve trüf aromalı ricotta ile dana carpaccio.

TARTARE DI TONNO

Tuna tartar with avocado mousse and remoulade sauce.

Ton balığı tartar, avokado musu ve remoulade sosu ile.

POLIPETTI ALLA LUCIANA

Luciana-style baby octopus with mashed potatoes

Luciana usulü bebek ahtapot, patates püresi ile.

FOIE GRAS

With caramelized red onions in balsamic vinegar and dehydrated pineapple.

Balsamik sirkede karamelize edilmiş kırmızı soğan ve kurutulmuş ananas ile.

V BURRATA

With multicoloured tomatoes, marinated artichokes, basil and evo.

Burrata, renkli domates, marine edilmiş enginar, fesleğen ve sızma zeytinyağı ile.

With extra parma ham. / Extra parma jambonu ile.

KING CRAB AND MANGO SALAD

King crab wid mango, fennel and citrus dressing.

Kral yengeç, mango, rezene ve narenciye sosu ile.

VITELLO TONNATO

Piedmont style roasted veal, with capers and pickled onions.

Piedmont usulü kavrulmuş dana eti, kapari ve v soğan turşusu ile.

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Fried baby squid and prawns with crunchy vegetables.

Kızarmış bebek kalamar ve karides, çıtır sebzeler ile.

V BELLA SALAD

Chef's interpretation of the classic cesar salad.

Şefin özel yorumu ile sezar salatası.

SOUP OF THE DAY

Please ask your waiter for today's availability.

Bugünkü mevcudiyet için lütfen garsonunuza sorunuz.

OYSTER

Depending on availability.

Stok durumuna bağlı olarak.

With extra caviar. / Extra havyar ile.

CAVIAR AND BLINI

Two blini with aromatized mascarpone and imperial sevruga caviar.

İki blini, aromalı mascarpone ve imparator sevruga havyarı ile.

KOROLEVA CAVIAR IMPERIAL SEVRUGA

KOROLEVA CAVIAR BELUGA GOLD 60Y.

CONTORNI SIDE DISHES

ORGANIC ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY

Biberiyeli fırın patatesi.

ROASTED VEGETABLES

Izgara sebzeleri.

AROMATIZED MASHED POTATOES

Aromalı patates püresi.

MIXED LEAVES SALAD

Karışık yeşillik salatası.

BUON APPETITO

Entire menu

V Vegetarian - Vejetaryen

P Pork - Domuz eti

Please inform our colleagues Ahmet or Gagan if you have any allergies or dietary restrictions.
Herhangi bir alerjiniz veya diyet kısıtlamalarınız varsa, lütfen Ahmet veya Gagan'a bildirin.

5% service charge will be added to your final bill - Hesabınıza %5 servis ücreti eklenecektir.

PRIMI PASTA & RISOTTO

PACCARI AL FILETTO

Paccheri with a slightly spicy beef fillet and cherry tomato sauce.

Hafif acılı dana fileto ve kiraz domates soslu paccheri.

PENNETTE 80'S

Icon of the 80's dolce vita penne with salmon and vodka.

80'lerin ikonik lezzeti, somon ve votka ile hazırlanmış dolce vita penne.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti with pork cheek, eggs and pecorino cheese.

Domuz yanağı, yumurta ve pecorino peyniri ile hazırlanmış spagetti.

TAGLIATELLE AL RAGU' CON FUNGHI

Tagliatelle with beef ragu' and mushroom.

Etlı ragu ve mantar ile servis edilen tagliatelle makarna.

SPAGHETTO ALLO SCOGLIO

Spaghetti with selected sea food and light cherry tomatoes sauce.

Seçme deniz ürünleri ve hafif kiraz domates sosu ile hazırlanmış spagetti.

V TAGLIOLINI AL TARTUFO

Homemade tagliolini with black truffle sauce.

Ev yapımı tagliolini, siyah trüf mantarı sosu ile.

V MUSHROOM RISOTTO

Risotto with wild mushrooms.

Yaban mantarlı risotto.

RAVIOLO OSSOBUCO

Stuffed with ossobuco with saffron sauce and gremolada.

Ossobuco ile doldurulmuş, safran sosu ve gremolata ile.

LOBSTER SPAGHETTI

With white wine and cherry tomatoes lobster sauce.

Beyaz şarap ve çeri domatesli istakoz sosu ile.

PUMPKIN RISOTTO

Risotto with pumpkin and gorgonzola.

Balkabak ve gorgonzola ile risotto.

RAVIOLO

Grilled pumpkin-filled ravioli with parmesan sauce

Izgara balkabak dolgulu ravioli, parmesan sos ile.

SECONDI MEAT & FISH

SPIGOLA VULCANO

Baked sea bass rose with vegetables, cherry tomato and mint sauce.

Fırında levrek gülü; sebzeler, çeri domates ve naneli sos ile.

TUNA STEAK

With vegetable and summer vegetable salad.

Sebze ve yaz sebzesi salatası ile.

We don't serve well cooked. / İyi pişmiş servis etmiyoruz.

SALMONE

Salmon fillet with spinach and lemon butter sauce.

Somon fileto, ıspanak ve limonlu tereyağı sosu ile.

GAMBERONI ALLA BRACE

Grilled butterfly king prawns with vegetables.

Izgara kelebek kral karidesler, sebzeler ile.

LAMB SHANK

Lamb shank with pumpkin puree.

Kuzu incik, balkabağı püresi ile .

RIB-EYE TAGLIATA

Black Angus ribeye with chimichurri and roasted vegetables.

Black Angus antrikot, chimichurri sosu ve fırınlanmış sebzeler ile.

OSSOBUCO

Veal ossobuco with gremolata and mashed potatoes.

Gremolata ve patates püresi ile dana ossobuco.

Risotto with saffron Milanese style. / Milano usulü safranlı risotto.

LAMB CHOP

Grilled Lamb Chop with rosemary flavored potatoes.

Izgara kuzu pırzola, biberiye aromalı patates ile.

FILETTO DI MANZO

Black Angus fillet with red wine sauce.

Black Angus bonfile, kırmızı şarap sosu ile.

FILETTO DI MANZO ROSSINI

Black Angus fillet with foie gras, black truffle, and porto sauce.

Black Angus bonfile, foie gras, siyah trüf mantarı, ve porto sosu ile.

FIorentina / T-BONE

TOMAHAWK STEAK

LOBSTER