



ANTIPASTI

Insalata di mare  	3,350
Seafood salad, tuna-artichoke mayonnaise rémoulade, olives, capers	
Insalata di verdure grigliate con mozzarella di bufala  	3,180
Grilled seasonal vegetables, buffalo mozzarella, aged balsamic vinegar, shaved almonds	
Carpaccio di filetto di manzo Australiano Black Angus con salsa al tartufo nero 	3,050
Australian 150-day aged black angus tenderloin slices, arugula salad, parmigiano reggiano, black truffle tapenade	
Frittura mista	3,050
Deep-fried calamari, local fish fillet and prawns, zucchini, home-made Italian tartar sauce	
Tartare di tonno agli agrumi e finocchio	2,850
Mirissa tuna tartare, orange-fennel salad, citrus-extra virgin olive oil dressing	
Minestrone 	1,450
Anantara garden fresh organic vegetables-herb broth	

PRIMI PIATTI

Spaghetti all'astice dell'Oceano Indiano 	6,650
Indian Ocean lobster, spaghetti, fresh tomatoes, capers, anchovies, parsley	
Linguine fatte in casa al nero di seppia, AOP con gamberoni, zucchini e bottarga Sarda  	4,950
Home-made squid ink linguine, king prawns, zucchini, Sardinian cured fish roe, garlic, olive oil, red pepper flakes	
Lasagne classica al ragout di manzo 	3,250
Home-made lasagna, beef ragout, mozzarella, tomatoes, ricotta cheese	
Penne al pesto fatto in casa, patate, fagiolini, ricotta e pinoli tostati  	2,950
Penne pasta, home-made basil pesto, potatoes, green beans, ricotta cheese, roasted pine nuts	
Ravioli ripieno di carne Angus arrosto, salsa allo zafferano e Parmigiano, nocciole   	2,950
Home-made angus beef ravioli, saffron-parmesan cream sauce, red wine demi-glace, crushed hazelnuts	
Gnocchi Sorrentina 	2,450
Home-made potato gnocchi, basil, tomato sauce, buffalo mozzarella	
Risotto ai frutti di mare di Tangalle con pomodoro e prezzemolo  	4,050
Tangalle fresh seafood risotto, tomato sauce, parsley	
Risotto alla zucca, gorgonzola e scaglie di tartufo  	2,450
Pumpkin risotto, gorgonzola cheese, black truffle	



Pork



Alcohol



Vegetarian



Nuts



Signature

PLEASE INFORM US OF YOUR DIETARY PREFERENCES OR ALLERGIES

PRICES ARE IN SRI LANKAN RUPEE (LKR) AND ARE NETT, INCLUSIVE 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAXES



SECONDI DI MARE

Gamberoni alla griglia con couscous alla Siciliana 	6,350
Grilled king prawn, Sicilian-style couscous	
Filetto di tonno, salsa Mediterranea, peperonata agrodolce con uvetta passa  	5,350
Mirissa tuna steak, Mediterranean sauce, sweet-sour capsicum-raisin salad	
Filetto di dentice dell'Oceano Indiano alla Puttanesca	5,350
Indian Ocean snapper fillet, puttanesca sauce, sautéed spinach, tomato-oregano salsa, crisp onions	

SECONDI DI CARNE

Filetto di Angus Australiano al pepe verde	7,550
Australian 150-day aged black angus tenderloin, green peppercorn sauce, carrot-celery purée	
Tagliata di filetto di manzo Australiano con cipolline all'aceto balsamico, rucola e Parmigiano Reggiano 	7,050
Australian 150-day aged black angus tenderloin steak, balsamic onions, arugula, parmigiano reggiano	
Carre' di agnello Australiano grigliato con salmoriglio alla menta e verdure grigliate 	7,050
Grilled Australian lamb rack, home-made mint sauce, grilled vegetables	
Galletto al forno alla Toscana al timo con pomodorini, patate novelle e olive 	4,950
Tuscan-style roast spring chicken, thyme, roast potatoes, tomatoes and olives	

DOLCE

Tiramisu 	2,750
Mascarpone, biscotti, vanilla, double espresso	
Sfera di cioccolato	2,450
Chocolate ball, chocolate-vanilla sauce, meringue	
Panna cotta tropicale	2,450
Coconut panna cotta, passionfruit, pineapple, cinnamon	
Bunet Piemontese agli Amaretti  	2,450
Piedmont-style pudding, amaretto cookies, chocolate, caramel	
Tartufo alla nocciola con salsa ai frutti di bosco 	2,450
Hazelnut-chocolate truffle, wild berry compote	



Pork



Alcohol



Vegetarian



Nuts



Signature

PLEASE INFORM US OF YOUR DIETARY PREFERENCES OR ALLERGIES

PRICES ARE IN SRI LANKAN RUPEE (LKR) AND ARE NETT, INCLUSIVE 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAXES



WINE SELECTIONS FROM OUR ITALIAN CELLAR

WHITE

La Scolca Gavi dei Gavi Black Label DOCG, Piemonte, 2015	27,100
Planeta Chardonnay IGT, Sicilia, 2014	25,700
Fiano di Avellino DOCG, Mastroberardino, Campania, 2015	16,785
Oriveto Classico Superiore DOC, San Giovanni Della Sala, Umbria, 2013	15,350
Vermentino IGT, Maremma, Rocca di Frassinello, Toscana, 2013	15,250
Gavi DOCG, Tenuta del Melo, Piemonte, 2013/2014	12,250
Pomino Bianco DOC, Marchesi De Frescobaldi, Toscana, 2013/2014	12,135
Villa Antinori Bianco IGT, Marchesi Antinori, Toscana, 2013/2014	9,000
Remole' Bianco IGT, Marchesi de Frescobaldi, Toscana, 2013/2014	7,750
Sacchetto L'Elfo IGT, Pinot Grigio, Veneto, 2015	6,950
Piccini Orvieto Classico DOC, Umbria, 2015	6,000

RED

Ornellaia DOC, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, 2008/2009	110,000
Baffonero IGT, Maremma, Rocca di Frassinello, Toscana, 2010/2011	96,800
Luce IGT, Luce della Vite, Toscana, 2013	74,850
Amarone della Valpolicella Classico Reserva DOC, Zenato, Veneto, 2008	68,400
Barolo DOCG, Elio Altare, Piemonte, 2008/2010	58,100
Tignanello IGT, Marchesi Antinori, Toscana, 2013	55,500
Marchesi de Frescobaldi DOCG, Castelgiocondo, Toscana, 2008	45,200
Lucente IGT, Luce della Vite, Toscana, 2014	27,100
Barbaresco DOCG, Terre da Vino La Casa in Collina, Piemonte, 2010	21,450
Le Volte dell'Ornellaia IGT, Toscana, 2010	20,650
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Buglioni, Il Bugiardo, Veneto, 2012	18,750
Barbera d'Alba DOC, Elio Altare, Piemonte, 2010	18,100
Chianti Ruffino Reserva DOCG, Castello di Nipozzano, Toscana, 2009/2010	16,650
Dolcetto d'Alba DOC, Elio Altare, Piemonte, 2010	16,650
Nero d'Avola IGT, Feudi del Pisciotto, Baglio del Sole, Sicilia, 2012/2013	9,700
Torresella Refosco IGT, Veneto, 2012/2013	8,400
Piccini Chianti DOCG, Toscana, 2014	5,950



Pork



Alcohol



Vegetarian



Nuts



Signature