

# VESPER

## SPECIALS

**Capesante grigliate, foie gras e salsa ai lamponi** 990  
Grilled Hokkaido Scallops, foie gras and fresh raspberry coulis

**Pizza bianca con pancetta arrotolata di Mora Romagnola, scamorza affumicata e pomodorini** 420  
White pizza topped with fresh cow's mozzarella, "pancetta arrotolata di Mora Romagnola", smoked scamorza and cherry tomatoes

**Spaghetti allo scoglio** 650  
Traditional Italian way to intend seafood spaghetti, served in homemade tomato sauce

**Ravioli fatti in casa con crema di burrata e parmigiano reggiano, saltati nel burro nocciola e salvia** 590  
Homemade ravioli filled with burrata and parmigiana reggiano cheese in butter sage sauce

**Filetto di cernia al forno, salsa al vino bianco, olive nere e capperi** 690  
Baked black grouper filet, white wine sauce, black olives and capers

**Agnello in crosta di olive nere, asparagi grigliati e purea di sedano rapa** 890  
Lamb rack in olives crust, grilled asparagus and celeriac purée

## BLACK TRUFFLE SPECIALS

**Uovo barzotto fritto, crema al parmigiano reggiano e tartufo nero estivo**  
Soft-fried egg, cream of parmigiano reggiano and 3 gr. of summer black truffle  
490

**Tagliolini freschi all'uovo, salsa al burro artigianale e parmigiano reggiano, 5 gr. di tartufo nero estivo**  
Fresh handmade tagliolini pasta, cream of artisanal butter and parmigiano reggiano, and 5 gr. of summer black truffle  
590

\*All prices exclusive of government and service charge

\*Kindly let us know if you have food allergy or dietary preference