

Dolce Vita

Italian Cuisine Menu

Lunch | Déjeuner

STARTERS | ENTRÉES

	AI/FB	HB/NR
Gratinated Eggplant Rollatini with Risotto and Basil Tomato sauce Rollatini d'aubergines gratinées au risotto et sauce tomate basilic	0	350
Raw Red Tuna with Spicy Island Pineapple and Herbs Salad Thon rouge cru à l'ananas des îles épicé et salade d'herbes	0	250
Gorgonzola Crostini with roasted Peppers ,Tomato, and Roquette Crostini Gorgonzola au poivron, tomate rôti et à la Feuille Roquette	0	200
Cesar salad with crispy bacon and garlic crouton Salade César au lardon croustillant et crouton à l'ail	0	300
Crummy fried tomato with homemade mozzarella, Capresse style Tomate au chapelure frit et mozzarella fait maison, façon capresse	0	350
Beef carpaccio marinated with olive oil and parmesan cheese shaving Carpaccio de boeuf marinée à l'huile d'olive au copeaux parmesan	0	200
Octopus tentacle and pear avocado tartar with shoot mixed Duo Tartare tentacule de pieuvre et poir d'avocat au pousse	0	200
Italian cold cuts Anti- Pasto-Misto with tomato Bruschetta and cheese Anti-Pato-Misto du Charcuterie Italienne au Bruschetta tomate et fromage	0	750
Homemade thin slice of Smoked Marlin with polenta and pesto sauce Fine tranche de Marlin fumé au polenta et sauce pesto	0	300



PIZZA & PASTA SELECTION | SÉLECTION PIZZA & PÂTES

	AI/FB	HB/NR
Pizza Stromboli (tomato, mozzarella, onions, bacon and oregano) Pizza Stromboli (tomate, mozzarella, oignons, lardon, et origan)	0	650
Pizza Pustanesca (tomato, tuna, olive, onions, mozzarella and oregano) Pizza pustanesca (tomate, thon, olive, oignons, mozzarella et origan)	0	650
Pizza Chicken Barbecue Parmesan (tomato, chicken bbq, parmesan, mozzarella and oregano) Pizza poulet barbecue parmesan (tomate, poulet, bbq, parmesan, mozzarella et origan)	0	650
Pizza Florentina with egg (tomato, spinach, eggs, mozzarella and oregano) Pizza Florentine à l'oeuf (tomate, oeuf, épinard, mozzarella et origan)	0	650
Pizza Margherita (tomato, mozzarella, sweet basil and oregano) Pizza Margherita (tomate, mozzarella, feuille basilic et origan)	0	520
Sautéed Bucatini With Beef Bolognese Bucatini sauté à la sauce bolognaise de boeuf	0	650
Parppadelle with mushroom cream and truffle paste Parppadelle à la crème champignons et pâte de truffe	0	650
Sautéed Orecchiette with chicken ,Carbonara sauce Orecchiette Sauté au sauce de carbonara et poulet	0	650
Sautéed Lumaconi with tomato sauce and Sweet Basil Lumaconi Sauté à la sauce Tomate Basilic	0	650
Sautéed Black Spaghetti with Love from the Sea Spaghetti Nero sauté au L'amour de mer	0	650

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

	AI/FB	HB/NR
Panfried Nile perch Fish "Crazy water" Style with olive, Tomato, capers and small black Mussel Poisson Nile perche Poêlé Façon "Aqua Pazza" au olive, Tomate, câpre et petit moule noir	0	1200
Panfried gastero Fish Pave with fennel Montacino Style Pave de Poisson gastero Montalcino à la Plancha au fenouil	0	1200
Grilled Capitaine Fish filet with Quinoa Seeds and micro herbs and Lemon butter Filet Capitaine grillé au Quinoa et Petit pousse d'herbes à la beurre citron	0	1200
Chicken breast with tomato and Mozzarella Capresse style, Capers sauce Blanc de poulet au tomate et mozzarella à la façon Capresse, sauce câpre	0	675
Braised Beef involtini Red wine sauce and sautéed baby vegetables with garlic Involtini de boeuf braisé au sauce de vin rouge et petits légumes sautés à l'ail	0	500
Panfried Pork shoulder with parmesan cheese and meat gravy Échine de porc au parmesan poêlé et jus de cuisson	0	500



DESSERTS

	AI/FB	HB/NR
Lemon Meringue with short bread, Citrus Zest and Raspberry Sorbet Sable citron Meringue au zest d'agrumes et sorbet framboise	0	400
55% Bitter Chocolate Salame with Pistachio and Strawberry Ice cream Salame de Chocolat Amer 55% à la sauce Pistacio et Glace fraise	0	400
Home Made Sweet pancake with Mascarpone cheese cream and Basil Caramel sauce Crêpe Fait Maison au Crème fromage Mascarpone sauce Caramel et Basilic	0	400
Orange Frittelli with Crispy puff pastry Palmier and Almond Ice cream Espresso salsa Frittelli à l'Orange au Palmier Croustillant et Glace Amande salsa Espresso	0	350
Seasonal fresh Fruit with Tamarin and Ice cream Fruits de Saison au sorbet Tamarin et à la glace	0	590
Assorted of Ice cream with fruits Glace variés à votre choix aux fruits	0	590

Food prepared and served may contain traces of allergen.

If you need additional information please contact our Executive Chef or F&B Manager.

Les aliments préparés et servis peuvent contenir des traces d'allergènes. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, veuillez contacter notre Chef Exécutif ou notre responsable de la restauration

All prices are in Rupees and inclusive of VAT / Les prix sont en Roupies et incluent la TVA