

### Soup / Zuppe

Pasta e beans, 'My way', with rosemary, sage. olive oil and shrimp puffs  
\$12

(Pasta e fagioli My way rosmarino ,con olive e gamberi)

Cream of leak and potato soup with grilled scallops wrapped in bacon  
\$14

( Minimum for two people)

(Crema di patate e porri con cappelletti grigliate avvolte nella pancetta)

Caciucco alla livornese con crostini di pane Agliato ( Minimum for two  
people) \$30

### Starters / Antipasti

Aubergine and burrata Timbale with Parmesan Wafers Served  
With basil flavoured Oil Fondue and creamed hot tomato sauce \$12

(Timballo di Melanzane e Burrata con cialde di Parmigiano Servito  
Con fonduta Olio al Basilico e Crema di Pomodoro Piccante)

Cold Lamb with Lard strips with Wild berry jelly and balsamic Vinegar  
reduction \$16

(Agnello freddo lardellato con gelatina ai Frutti di osco e riduzione di  
aceto balsamico)

Ocean Drive Royal Row and Thinly sliced Marinated fish Entrée and  
mixed raw fish

\$16 (Misto di Carpaccio e Tartare)

Mediterranean Octopus salad with thyme Flavoured Potatoes, Olives and  
basil \$14

(Insalata di Polpo Mediterranea con Patate al Timo, Olive e Basilico)

Tuna tartare with Orange Flavour served with olive oil and Soya sauce  
Emulsion \$14

(Tartara di tonno al profumo di arancia ,con emulsione di olio di oliva e  
Salsa di soya)

Strips of Cuttle fish and mussels with Pizzaiola Sauce and Garlic Croutons  
\$14

(Tagliatelle di Seppia e Cozze in Salsa Pizzaiola e Crostini di Pane Agliato)

### Paste e Rice

Lobster "Paccheri" with Fresh Tomato and Basil \$20

(Paccheri all'Aragosta con Pomodoro Fresco e Basilico)

Spaghetti with Garlic and Oil, Clams and Creamed Broccoli \$16

(Spaghetti Aglio e Olio con Vongole Veraci e Crema di Broccoli)

Risotto al Pinot Grigio with con Taleggio Cheese and Asparagus Tips \$16

(Risotto al Pinot Grigio con Taleggio e Punta di Asparagi)

Tortelli di Stewed Beef Tail with Pecorino Fondue \$16

(Tortelli di Stracotto di Coda di Manzo con Fonduta di Pecorino)

### Fish Main Course

Stuffed Herb flavoured Squid Gratinè with Creamed Peas and Cubes of Polenta \$18

(Calamari gratinati ripieni alle erbe con crema di piselli e dadolata di polenta)

Fried salted cod in beer Batter with Sweet Garlic fondue, olive e Caramelized Onion sauce \$18

(Baccalà fritto in pastella di birra con fonduta di aglio dolce ,sala di olive e cipolle caramellate)

Grouper fillet Baked in foil with Rosemary flavoured Potatoes and Dried Tomatoes \$20

(Filetto di cernia al cartoccio con patate al rosmarino e pomodorini passiti)

### Meat Main Course

'Tagliata', Tuscan flavoured Sliced beef with Beans cooked in Flask \$22  
(Tagliata di manzo hai profumi toscani con fagioli al fiasco)

Chicked cooked cooked in a Pot with 'Cacciatora' sauce with Mushrooms, Onions and red wine \$18

(Pollo al coccio con salsa cacciatora con funghi e cipollotti al vino rosso)

Pork fillet with Figs with salty Pistachio Nut crust \$20

(Filetto di maiale ai fichi in crosta di pistacchio salato)

### Desserts

Fruit Tartare con Raspberry Sherbet with pink Pepper and Balsamic vinegar Drops \$10

(Tartara di frutta con sorbetto di lamponi al pepe rosa e gocce di balsamico)

Parfait al cappuccino with Mascarpone Cream, Rhum and Brown sugar \$10

(Parfait al cappuccino con crema al mascarpone ,rhum e zucchero di canna)

Fried Amarena Cherry flavoured Tortelli with Vanilla Icecream and Dark Chocolate Sauce \$10

(Tortelli fritti all'amarena con gelato di vaniglia e salsa cioccolato fondente)

Italian Cheese Cake with Ricotta, Saltanas, Vin Santo wine and Orange sauce \$10

(Italian cheese cake con ricotta, uvetta, vin santo e salsa di arance)

Pear and Walnut Cake, Hot Spicy wine Sauce

and Honey and Gorgonzola heese bavarian cream \$10

(Torta di pere e noci ,salsa calda di vino piccante e bavarese di miele e gorgonzola)

## Sandwiches, Focacce ,Burghers

All Sandwiches are Served with French fries and Salad

### Sandwiches

Grilled chicken Club Sandwich 10\$ (Panino con Pollo)  
Royal fish Club Sandwich with Salmon, Scamorza cheese and  
mustard salad 12\$  
(Panino con Salmone, Scamorza e Senape)  
Vegetarian cheese dressing and tomato \$10  
(Panino con Formaggio e Pomodoro)

### Burghers

King Beef Burger \$15 (Hamburger di Manzo)  
Vegetarian Spinach Burgher with Tomato and Parmesan Fondue  
\$12  
(Vegetariano con Spinaci, Pomodori e Fonduta di Parmigiano)  
Salmon or Tuna Burger \$15  
Trilogy 3 Burger Special \$20

### Special Salads

Tuna, Onions, Beans, and boiler Egg salad \$10 (Tonno, cipolle,  
fagioli, ed uovo)  
Whiskey Shrimp Cocktail \$15 (Cocktail di Gamberi)  
Chicken Cesar Salad with Garlic Croutons £10  
(Insalata di Pollo con Crostini di Aglio)  
Tagliata o roast beef with salad \$15 (Tagliata o roast beef di  
manzo con Insalata)  
Cabbage Salad with Anchovies, Honey and Walnuts \$13  
(Insalata di Cavolo con Acciughe, Miele e Noci)

### Focacce

Ham and Fontina Cheese \$8  
Tuna and Capers \$8  
Bresaola, rocket, and Parmesan Cheese \$10  
Tomato, Mozzarella Cheese and Origano \$8  
Aubergine, Tomato and Basil \$8