

Antipasti – Starters 前菜

Gratined asparagus with parmesan cheese and crispy eggs アスパラガスのグラタン、パルメザンチーズと揚げ卵 <i>Asperge gratinée au parmesan et œuf croustillant</i> 焗芦笋配干酪和蛋酥	2'700 xpf (\$26)
Grilled octopus, potatoes, green sauce and dry tomatoes タコのグリル、ポテト、グリーンソースとドライトマトを添えて <i>Poulpe grillé, pomme de terre, sauce verte et tomate séchée</i> 烤章鱼，配土豆，青酱和番茄干	3'200 xpf (\$31)
Chicken salad, walnuts, sheep cheese cubes and apple vanilla dressing チキン・サラダ、クルミ、羊のチーズ、りんごとバニラのドレッシング <i>Salade de poulet, noix, fromage de brebis, sauce à la pomme et vanille</i> 鸡肉沙拉，核桃，羊奶酪块配香草苹果敷料	2'900 xpf (\$29)
Tomatoes, buffalo's milk mozzarella and eggplant トマト、バッファローモッツァレラとナス <i>Tomate, mozzarella buffalo et aubergine</i> 西红柿，马苏里拉奶酪和茄子	2'800 xpf (\$27)

Pasta and Risotto 意大利面-烩饭

Spaghetti with clams スパゲッティ・ボンゴレ <i>Spaghetti aux palourdes</i> 意大利面配蛤蜊	3'900 xpf (\$38)
Linguine with Pesto (fresh basil, olive oil, parmesan cheese and pine nuts) ペストソースのリングイネ・パスタ <i>Liguine au pesto (basilic, huile d'olive, parmesan et pignons)</i> 细面与利古里亚香蒜(新鲜罗勒，橄榄油，干酪和松子)	3'700 xpf (\$36)
Paccheri with pork ribs napoletan ragu and pecorino cheese ナポリタンソースとペッコリーノチーズのパッケリ・パスタ <i>Paccheri au porc à la napolitaine et fromage pecorino</i> 宽意面配那不勒斯酱和羊奶酪	3'500 xpf (\$34)
Pumpkin risotto, creamy goat cheese and toasted almonds 南瓜のリゾット、クリーミー・ゴートチーズとトーストアーモンド <i>Risotto au potiron, crème de chèvre et amandes</i> 南瓜炖饭，山羊奶酪酱及烤杏仁	3'700 xpf (\$36)
The Italian lasagna 自家製ラザニア <i>Lasagne à l'italienne</i> 自制意大利千层面	3'600 xpf (\$35)

Prices are in Pacific Francs and in US dollar for your information only, based on the average change rate
Taxes Included, 4% Service Charge, © Government Regulated Prices
Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of food borne illnesses

Secondi – Main courses 主菜

Beef cheek braised, sliced potatoes with black truffle and onions jam ほほ肉の煮込み、トリュフと玉葱ジャムのスライスド・ポテト <i>Joue de Bœuf braisée, gâteau de pommes de terre à la truffe et oignons confit</i> 慢火闷煮牛面颊肉，黑松露土豆片及洋葱酱	5'400 xpf (\$53)
Veal escalopes with Lemon sauce or Marsala, pan fried vegetables with olive oil 仔牛のエスキャロップ（フライ） オリーブ・オイルで焼いた野菜を添えて <i>Escalopes de veau au citron, légumes sautés à l'huile d'olives</i> 小牛排配柠檬和橄榄油炒蔬菜	5'200 xpf (\$51)
Beef Fillet with herbs and spring onions vinaigrette, seasonal vegetables 牛フィレ肉とハーブ 季節の野菜を添えて <i>Filet de bœuf grillé, vinaigrette aux herbes et échalotes, légumes de saison</i> 烤牛里脊牛排，洋葱和香料油醋汁，配炒蔬菜	5'800 xpf (\$56)
Sea bass mediterranean style, black olives, tomato and potato cubes 地中海風のシーバス、ブラック・オリーブ、トマトとキュービック・ポテト <i>Loup de mer à la méditerranéenne, olives, tomates et cubes de pommes de terre</i> 地中海鲈鱼，橄榄，番茄，土豆	5'000 xpf (\$49)
Dover sole Meuniere with potatoes and lemon sauce ヒラメのムニエル、ポテトとレモンソースを添えて <i>Dover sole à la meunière avec pomme de terre et sauce au citron</i> 法式黄油炸比目鱼，土豆和柠檬酱 (Meal Plan: 4'000 xpf in extra charge (40) 晚餐预付，此项需另付 4'000 xpf) (Supplément de 4.000xpf pour les demi-pensions) 食事つきプラン、追加 4'000 (40)	9'850 xpf (\$97)

Pizzas 披萨

Margherita 番茄酱汁，马苏里拉奶酪和罗勒 <i>Tomato sauce mozzarella and basil</i> マルゲリータトマトソースとモッツァレラ、バジル	3'300 xpf (\$32)
Prosciutto e Funghi 番茄酱汁，马苏里拉奶酪，熟火腿和蘑菇 <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms</i> プロシュートとフンギトマトソースとモッツァレラ、ハムとマッシュルーム	3'500 xpf (\$34)
Quattro Formaggi 马苏里拉奶酪，戈根索拉乳酪，山羊奶酪和佩科里诺干酪 <i>Mozzarella, Gorgonzola, goat cheese and pecorino cheese</i> クワトロフォルマッジモッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、ゴートチーズ、ペコリーノチーズ	3'800 xpf (\$37)
Vegetariana 番茄酱汁，马苏里拉奶酪和当季蔬菜 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and seasonal vegetables</i> ベジタリアーナトマトソース、モッツァレラチーズ、季節の野菜	3'400 xpf (\$33)