

THE LIGHTHOUSE

Restaurant & Rooftop Bar

GLI ANTIPASTI E ZUPPE STARTERS & SOUP

Trittico Della Baia Antipasti Seafood Trio Lime-Marinated Amberjack, Gratinated Alaskan Crab, Giant Scallop	\$36
Tartare Di Manzo, Tartufo, Rucola E Parmigiano Premium Tenderloin Grass Fed Beef Tartare, Aged Parmesan, Truffles, Rocket Salad	\$32
Burrata Di Andria E Prosciutto Di Langhirano Andria Burrata Cheese, Fresh Heirloom Tomato, Langhirano Ham (P)	\$31
Nuvola Di Ricotta... Ragu Di Funghi, Purea Di Erbe E Tartufo Nero Ricotta Cloud... Porcini, Wild Mushroom Ragout, Herbs Purée, Black Truffles (V)	\$30
Zuppetta Di Ceci Di Cicerale, Alghe, Limone E Scampi Cicerale Chickpeas Soup, Seaweed, Lemon, Langoustine	\$29
Parmigiana Di Melanzane Siciliane Sicilian Eggplant Parmigiana (V)	\$28

I SECONDI PIATTI MAINS

Bianco Di Merluzzo Cipolle Di Tropea E Salsa Mediterranea Cod Fish, Tomatoes, Tropea Onions, Mediterranean Sauce	\$59
Spigola Acqua Pazza Indivia E Agrumi Orbetello Sea Bass in Seafood Broth, Endives, Citrus Fruits	\$57
Braciola Di Maiale E Timo Roasted Kurobuta Pork Chop, Topinambour Purée, Heirloom Baby Roots	\$49
Agnello, Carciofi E Aglio Rosa, Fondo Di Marsala Australian Lamb Rack, Fresh Artichoke, Pink Garlic, Parsley Marsala Jus	\$59
Guancia Di Manzo Brasata All'aglianico, Purea Di Carote E... Liquirizia Slow-Cooked Beef Cheek, Campania Red Wine, Carrots Purée, Licorice	\$49

I PRIMI PIATTI ENTRÉES

Raviolo Aperto, Spuma Di Mozzarella E Ragu Napoletano Neapolitan Open Ravioli, Mozzarella Cheese Espuma, Beef Ragout	\$33
Risotto Mantecato, Stracciatella Di Bufala Capperi Di Pantelleria, Pomodoro Al Setaccio Camaroli Risotto, Buffalo Stracciatella Cheese, Pantelleria Capers, Tomatoes Powder (V)	\$32
Tortelli Di Modena, Ricotta E Prosciutto Alta Qualità Modena Tortelli Of Fresh Pasta, Ricotta, Cooked Premium Ham, Veal Jus (P)	\$36
Spaghetti Di Gragnano Ricci Di Mare E Paprika Affumicata Spaghetti Di Gragnano, Sea Urchin, Smoked Paprika	\$31
Gnocchi Di Patate Piemontesi Verdurine Organiche Croccanti, Pesto E Nocciole Alte Langhe Piedmont Potato Dumplings, Crunchy Baby Roots, Vegetables, Hazelnuts and Pesto Sauce (V)	\$32
Capellini All'astice Angel Hair Pasta, Boston Lobster, Bisque	\$39

DOLCI DESSERTS

Lighthouse Espresso Tiramisu Lighthouse Coffee Tiramisu (V)	\$23
Delizia Al Limone Di Amalfi Amalfi Lemon Delight (V)	\$23
Meringata Di Frutti Di Bosco Wild Berry Compote, Meringue, Vanilla Chantilly (V)	\$23
Mela, Rose E Karkadè Apple Tatin, Roses and Karkade (V)	\$22
Tortino Caldo Di Fondente Bitter Tortino Guanaja Chocolate Cake, Orange Compote, Vanilla Gelato (V)	\$25

FORMAGGI CHEESES

Selected Italian D.O.C., D.O.C.G. Chef's Recommended Condiments	\$39
--	------

(V) Vegetarian (P) Pork

Prices are subject to service charge and prevailing government taxes.