

MANZARU ITALIAN RESTAURANT

Traditional and authentic dishes, simply prepared to keep the original aromas and flavours of the Italian soil

Antipasti / Appetizers

Frittura di calamari con maionese all'aglio Deep fried calamari with aioli sauce	26.00
Carpaccio di manzo con Parmigiano, sedano e olio di tartufo Beef carpaccio with shavings of Parmesan, celery and truffle oil	34.00
Ruola, pomodorini, prosciutto di San Daniele e Parmigiano Rocket, cherry tomatoes, San Daniele ham and Parmesan (p)	28.00
Tagliere dei formaggi e affettati Charcuterie served on the wooden board (p)	30.00
Pomodorini e mozzarelline di bufala Cherry tomatoes and baby buffalo mozzarella salad	32.00
Parmigiana di melanzane con pomodoro, mozzarella e basilico Timbale of eggplants, tomato, mozzarella and basil	29.00

Primi e pizze / Pastas, soup, risottos and pizzas

Ravioli di ricotta e spinaci con passata di pomodoro Ravioli of spinach and ricotta with tomato sauce	26.00
Risotto alla pescatora Fisherman risotto	32.00
Lasagna con ragù alla Bolognese Lasagna with Bolognese sauce	27.00
Risotto con i funghi porcini e basilico Risotto with porcini and basil	34.00
Linguine allo scoglio Linguine "marinara" style	29.00
Spaghetti con le polpette Spaghetti with meatballs in tomato sauce (p)	26.00
Zuppa di pesce e crostacei Fish and crustacean soup	32.00

All prices are quoted in US Dollar and subject to additional 10% service charge and 6% GST

Pizza margherita 29.00
With buffalo mozzarella, tomato and basil

Pizza "mamma mia" 29.00
Design your own pizza

Secondi / Main Course

Branzino in crosta di sale 40.00
Sea bass in salt crust (deboned at your table)

Stinchetto di maiale al forno con patate al rosmarino 38.00
Oven baked pork shank with rosemary potato (p)

Ossobuco di vitello con le sue tagliatelle 45.00
Veal ossobuco with its own tagliatelle

Dalla griglia a pietra lavica / Grilled on a lava stone

Fiorentina di manzo 'Angus' certificato 75.00
T-bone steak of certified Angus beef

Controfiletto di manzo 52.00
¼ kilo of organic rib-eye steak

Galletto alla diavola  38.00
Devil's baby chicken


Costolette di agnello "scottadito" 44.00
Lamb chops the Roman way (p)

Filetto di pesce locale con salsa di capperi, peperoni e pomodoro 26.00
Choose your reef fish fillet served with capers, peppers and tomato salsa:
Red snapper, grey snapper, reef grouper, giant kingfish or yellow fin tuna

Calamari rossi nostrani alla griglia 32.00
Grilled local red calamari

Gamberoni avvolti nel lardo di Colonnata 48.00
Grilled prawns wrapped in lard from Colonnata (p)

Aragosta locale 23.00x100 gr
Local lobster

 -chilli P - pork

All prices are quoted in US Dollar and subject to additional 10% service charge and 6% GST