

SAPORE

OSTERIA

Antipasti e Insalata

 Bresaola Scaglie di Parmigiano Limone e Rucola <i>Bresaola Meat, Parmesan Flakes, Lemon Juice and Arugula</i>	278
 Burrata Prosciutto e Spinacini <i>Burrata, Parma Ham, Baby Spinach</i>	250
 Porchetta  <i>Baked Pork Belly with Wild Fennel</i>	198
 Involtini di Prosciutto e Mozzarella <i>Rolls of Parma Ham and Mozzarella</i>	238
 Polpette Di Carne <i>Fried Meatballs in Tomato Sauce</i>	168
 Caprese <i>Tomato, Mozzarella and Basil</i>	168
Carpaccio Di Manzo Olio al Tartufo Scaglie di Grana <i>Beef Carpaccio with Arugula and Parmesan Flakes</i>	198
 Verdure Grigliate  <i>Grilled Capsicum, Eggplant, Zucchini, Tomatoes, Mushrooms and Asparagus</i>	98
 Rucola Pere e Noci  <i>Arugula, Pear, Walnuts and Parmesan</i>	98
 Pomodoro Cetriolo Cipolla Rossa Olive Taggiasche e Pecorino <i>Tomato, Cucumber, Red Onion, Taggiasche Olives and Pecorino</i>	98

Zuppa

 Cavolfiore, Cavolo Nero e Pinoli  <i>Cauliflower, Black Cabbage and Pine Nuts</i>	88
Funghi Selvatici olio al tartufo  <i>Wild Mushroom, , Truffle Oil, Croutons</i>	88

Secondi

 Braciola di Maiale Grigliata con Fagioli Cannellini e Patate <i>Grilled Pork Chop with Cannellini Beans and Potatoes</i>	198
 Merluzzo Gratinato con Panatura alla Frutta  Secca e Broccoli Ripassati <i>Gratin Cod with Dried Nuts, Breadcrumbs and Pan-Fried Broccoli</i>	388
Dentice al Cartoccio <i>Ruby Red Snapper Baked in Paper with Vegetables</i>	198
 Tagliata di Manzo Funghi e Salsa al Parmigiano <i>Grilled U.S. Ribeye with Sautéed Mushroom and Parmesan Sauce</i>	598
 Filetto di Manzo, Spinaci Saltati, Patate e Salsa al Vino Rosso <i>Grilled Australian Beef Tenderloin with Sautéed Spinach, Potatoes and Red Wine Sauce</i>	398
Costolette d'Agnello in Crosta di Pepe Zucchini alla Menta e Patate al Forno <i>Pepper Crusted Lamb Chops, Mint Zucchini, Baked Potatoes</i>	498
 Pollo alla Diavola con Patate e Verdure Grigliate <i>Spicy Chicken Diavola with Potatoes and Grilled Vegetables</i>	198
Polpo Grigliato con Insalata di Cannellini e Sedano, Pane all'Aglia <i>Grilled Octopus with Cannellini Beans, Celery Salad and Garlic Bread</i>	198
 Triglia con Prosciutto, Insalata Romana Grigliata, Salsa al Formaggio <i>Red Mullet with Parma Ham, Grilled Roman Salad, Cheese Sauce</i>	238
Pesce Spada Grigliato, Melanzane all'Aglia e Prezzemolo, Salsa di Olive, Capperi e Pomodoro <i>Grilled Swordfish, Aubergines with Garlic and Parsley, Sauce of Olive Caper and Tomato</i>	268

Sharing Dish

 Tagliare Misto Salumi e Formaggi (Prosciutto Crudo, Bresaola, Salame Piccante, Gorgonzola, Scamorza, Parmigiano) <i>Mixed Cold Cuts and Cheese Platter (Parma Ham, Beef Bresaola, Spicy Salami, Gorgonzola Cheese, Smoked Scamorza, Parmesan Cheese)</i>	888
 Tagliare di Bruschette (Bruschette con: Pomodoro e Basilico, Funghi e Gamberi, Polpo e Broccoli, Bresaola e Rucola, Zucchine e Scamorza Affumicata, Pesto di Basilico Mozzarella e Pomodori Secchi) <i>Cutboard of Bruschetta (Grilled French Bread with Tomato and Basil, Mushrooms and Shrimps, Octopus and Broccoli, Bresaola and Arugula, Zucchini and Smoked Scamorza, Basil Pesto Mozzarella and Sun dried tomatoes)</i>	218
Tagliata di Manzo, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Patate al Forno, Salsa Vino Bianco e Rosmarino (500g US Ribeye) <i>Sliced Beef, Arugula, Parmesan Flakes, Baked Potatoes, White Wine and Rosemary Butter Sauce (500g US Ribeye)</i>	1,088
 Misto di Carne Arrosto (Filetto di Manzo, Costolette di Agnello, Pollo alla Diavola, Spinaci Saltati, Patate al Forno, Verdure alla Griglia) <i>Mixed Roasted Meat Beef Tenderloin, Lamb Chops, Spicy Chicken, Sautéed Spinach, Roasted Potatoes and Grilled Vegetables</i>	788

Dolci

 Tiramisu <i>Mascarpone Cream and Pavesini Biscuits</i>	98
Gelato Fatto in Casa <i>Vanilla, Chocolate, Coffee, Tiramisu</i>	98
Salame Di Cioccolato <i>Chocolate Salami</i>	88
Semifreddo Al Caffè <i>Espresso Parfait</i>	88
Pasticciotto alla Crema con Gelato al Caffè <i>Italian Pastry with Custard and Coffee Ice Cream</i>	88
Macedonia di Frutta <i>Italian Mix Fruit Salad</i>	78

EST.  2019

SAPORE

OSTERIA

Pizza

 Margherita  Tomato, Mozzarella and Basil	98
P Capricciosa Tomato, Mozzarella, Artichoke, Olive, Parma Ham, Mushrooms	148
Quattro Formaggi Tomato and Four Cheese	198
P Diavola Tomato, Mozzarella, Salami, Chili	148
P Salame e Funghi Tomato, Mozzarella, Salami and Mushroom	198
P Prosciutto e Funghi Tomato, Mozzarella, Mushroom and Parma Ham	198
Pollo Speziato Tomatoes, Mozzarella, Chicken, Chajun and Chili	148
P Burrata, Prosciutto, Rucola Tomato, Mozzarella, Burrata, Parma Ham and Arugula	358
N Mozzarella, Zucchine, Pesto di Basilico  Tomato, Mozzarella, Zucchini, and Basil Pesto	148
Bresaola, Mozzarella, Rucola, Parmigiano Beef Bresaola, Mozzarella, Arugula and Parmesan	198
P Porchetta Gorgonzola Mozzarella, Baked Pork Belly and Gorgonzola	148
P Calzone Mozzarella, Tomato, Parma Ham and Mushroom	148

Pizza Fritta - Fried Pizza

Pomodoro, Mozzarella Basilico Tomato, Mozzarella, and Basil	118
Mozzarella, Funghi, Parmigiano, Rucola, Olio al tartufo Mozzarella, Mushroom, Parmesan, Arugula and Truffle Oil	168

Pizza A Piacere

Pizza A Piacere Create Your Own Pizza Tomatoes and Mozzarella	198
<i>with Your Choices Ingredients: Maximum 4 items: Artichokes, Green Olives, Black Olives, Sliced Ham, Salami, Peppers, Onions, Spinach, Mushrooms, Gorgonzola, Anchovies, Capers, Chili Flakes</i>	

Pasta

P Tagliatelle Funghi e Pancetta Pasta with Wild Mushrooms and Pancetta	158
Pappardelle Ragù di Agnello Pasta with Lamb Ragout	158
Orecchiette Ragù di Polpo e Pecorino Pasta with Octopus Ragù and Pecorino	198
Tagliatelle alla Bolognese Pasta with Beef Bolognese	158
 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti with Garlic, Oil and Chili	118
Spaghetti Carbonara Spaghetti with Egg, Pecorino, Pancetta and Black Pepper	198
 Spaghetti allo Scoglio Spaghetti with Seafood (good for 2 people)	298
Cavatelli Salsa al Riccio e Burrata Pasta with Sea Urchin, Tomato and Cream of Burrata	298
Lasagna Alla Bolognese Lasagna With Beef Bolognese Sauce	198
N Gnocchi al Pesto di Basilico e Capesante Gnocchi with Basil Pesto and Scallops	158
Ravioli Ricotta e Salsa ai Funghi Pasta with Ricotta and Wild Mushroom Sauce	198
Risotto Funghi Misti Wild Mushroom Risotto	158

 Signature Dish **P** Contains Pork **V** Vegetarian
 Rotted in Nature **N** Contains Nut

All prices are in `000 and subject to 10% service charge
and prevailing government taxes

Aperitivi - Cocktails.

☛ Sapore Mixopolitan	150
<i>Rum, Ginger, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Egg White</i>	
☛ Orto Osteria	125
<i>Gin, Midori, Cucumber, Lemon Juice, Soda</i>	
☛ Grappa Timida	150
<i>Grappa, Mint Leaves, Lime Wedges, Brown Sugar and Soda</i>	
Americano	150
<i>Campari, Cinzano Rosso, Soda</i>	
Classic Negroni	150
<i>Gin, Campari, Cinzano Rosso</i>	
Spiced Mango Margarita	100
<i>Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Mango Juice, Simple Syrup, Jalapeño</i>	
Manhattan	130
<i>Rye Whiskey, Cinzano Rosso</i>	
Virgin Mojito	65
<i>Lime Juice, Simple Syrup, Soda, Mint Leaves</i>	
Virgin Strawberry Daiquiri	65
<i>Lime Juice, Simple Syrup, Strawberries</i>	

Bottled Beer.	70
Soft Drinks.	45
Iced Tea.	55
Fresh Juices.	55

Vino Bianco.

	Glass	Carafe	Bottle
	(250ml)		
Wolf Blass Bilyara	140	225	620
<i>Chardonnay</i>			
Wolf Blass Bilyara	140	225	620
<i>Sauvignon Blanc</i>			
Tempus Two Silver	225	620	
<i>Sauvignon Blanc</i>			
Vina Pomal		1,200	
<i>Malvasia - 2013</i>			
Bordeaux		1,480	
<i>Clarendelle Blanc - 2018</i>			
Da Vinci		950	
<i>Pinot Grigio - 2017</i>			
Imuri Puglia		950	
<i>Bianco - 2018</i>			
Corte Giara,		900	
<i>Pinot Grigio - 2018</i>			
Corte Giara, Allegrini		780	
<i>Soave - 2018</i>			

Start from

EST.  2019

SAPORE

OSTERIA

Vino Rosso.

	Glass	Carafe	Bottle
	(250ml)		
Wolf Blass Bilyara	140	225	620
<i>Cabernet Sauvignon</i>			
Wolf Blass Bilyara	140	225	620
<i>Shiraz</i>			
Tempus Two Silver	225	620	
<i>Cabernet Sauvignon</i>			
Edizione		2,500	
<i>Cinque Autoctoni Fantini - 2015</i>			
Barolo Batasiolo		2,500	
<i>D.O.C.G. - 2015</i>			
Bordeaux - Medoc		1,620	
<i>Clarendelle Rouge - 2014</i>			
Talo		1,350	
<i>Primitivo di Manduria - 2019</i>			
Barbera d'Alba Sovrana		1,280	
<i>D.O.C. - 2016</i>			
Vina Pomal		1,200	
<i>Crianza - 2013</i>			
Corte Giara, Allegrini		980	
<i>Valpolicella - 2017</i>			
Imuri		950	
<i>Primitivo - 2020</i>			

Digestivi - Liquors.

	Glass
☛ Homemade Limoncello	55
Crema Al Caffè	103
<i>Coffee Cream Liquor</i>	
Amaro Del Capo	96
<i>Fernet Branca</i>	
Martini Bianco	96
Martini Rosso	96
Alexander Grappa Bianca	135
Alexander Grappa Amarone	150
Sambuca	96

	Bottle 330ml
☛ Homemade Limoncello	500

Acqua Minerale.

Acqua Panna 500ml	Natural	88
Sanpellegrino 500ml	Sparkling	88
Aqua Reflections 380ml		58
(Natural/ Sparkling)		

Caffè.

☛ Moka (Espresso)	70
Black Coffee (Americano)	59
Cappuccino	59
Latte	59
Espresso	59
Macchiato	59
Ristretto	59
Corretto	150

☛ Signature Drink

All prices are in `000 and subject to 10% service charge and prevailing government taxes