

Entrées / Starters

Sole Mio (v)	Rs 820
Burrata di bufala fraîche, laitue, olives taggiasches, tomates fraîches et tomates cerises fraîches, vinaigrette maison, basilic	
<i>Fresh burrata di bufala, lettuce, taggiasche olives, fresh tomato and cherry tomato, homemade vinaigrette, basil</i>	

Mixed Platter (p)	Rs 1500
Assortiment de charcuteries et fromages, burrata di bufala fraîche	
<i>Assortment of cured meats and cheeses, fresh burrata di bufala</i>	

Beef Carpaccio	Rs 890
Carpaccio de filet de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive extra vierge	
<i>Carpaccio of beef tenderloin, parmesan shavings, rocket, extra virgin olive oil</i>	

Tonno Carpaccio	Rs 810
Carpaccio de thon, vinaigrette agrumes, agrumes frais, baies roses, persil	
<i>Carpaccio of tuna, citrus dressing, fresh citrus fruits, pink peppercorns, parsley</i>	

Salade Capresse / Capresse Salad (v)	Rs 800
Mozzarella fraîche, tomates rouges mûres, basilic, crème de balsamique	
<i>Fresh mozzarella, ripe red tomatoes, basil, balsamic cream</i>	

Bruschetta al pomodoro (v)	Rs 610
Pain grillé, huile d'olive extra vierge, ail, tomates, basilic, crème balsamique	
<i>Toasted bread, extra virgin olive oil, garlic, tomatoes, basil, balsamic cream</i>	

Ravioli / Ravioles

Tortellini Di Salsiccia (p)	
Tortellini fait-maison au jambon de Parme et à la ricotta, saucisse de porc hachée, oignon, champignons, Gorgonzola	
<i>Home-made prosciutto di parma and ricotta tortellini, minced pork sausages, onion, mixed mushrooms, Gorgonzola</i>	
Entrée / Starter:	Rs 700
Plat principal / Main:	Rs 950

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

Cognac & Brandy

	3CL Verre / Glass		3CL Verre / Glass
Hennessy VS	Rs 450	Nardini Bianca	Rs 350
Hennessy X.O	Rs 500	Capovilla Abricot du Vesuve	Rs 500
Martell X.O	Rs 900	Waqar	Rs 350
		Cocchi	Rs 400

Apéritif
Aperitif

	3CL Verre / Glass		3CL Verre / Glass
Campari	Rs 350	Cocchi di Torino Storico	Rs 350
Aperol	Rs 350	Cocchi Amaro di Torino	Rs 350
Ricard	Rs 350	Cocchi Americano Aperitivo	Rs 350
Pernod	Rs 350	Antica Formula	Rs 450
Pastis	Rs 350	Vermouth del Professore Bianco	Rs 400

Amers
Amari

	3CL Verre / Glass		
Montenegro	Rs 350		
Cynar	Rs 350		
Jägermeister	Rs 350		
Fernet Branca	Rs 350		
Fernet Lazzaroni	Rs 350		

Boissons
non-alcoolisées
Non-alcoholic Beverages

Boissons gazeuses & Jus / Soft drinks & Juice	350ML Verre / Glass	Fever-Tree Selection	
Jus / Juice (Pomme / Orange / Ananas) (Apple / Orange / Pineapple)	Rs 180	Indian tonic water	Rs 225
Coca / Coke	Rs 180	Mediterranean tonic water	Rs 225
Coca Diet / Diet Coke	Rs 180	Elderflower tonic water	Rs 225
Sprite	Rs 180	Ginger Ale	Rs 225
S. Pellegrino Citron / Lemon	Rs 180		
S. Pellegrino Grenade / Pomegrenade	Rs 180	Eau / Water	750ML / 1L Bouteille / Bottle
Soda water	Rs 180	Imported water	Rs 250
		Mocktails	Rs 450
		<i>* Voir le menu des Cocktails Signature / Refer to the Signature Cocktails menu</i>	

Bières
Beers

Bières pression / Draught beers	Verre / Glass	Bières à la bouteille / Bottled beers (33cl)	
Phoenix (33cl)	Rs 300	Phoenix	Rs 280
Phoenix (50cl)	Rs 400	Heineken	Rs 300
		Heineken zero	Rs 250
		Corona	Rs 350
		Windhoek draught (440ml)	Rs 350

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

Grappa & Pisco

	3CL Verre / Glass
Nardini Bianca	Rs 350
Capovilla Abricot du Vesuve	Rs 500
Waqar	Rs 350
Cocchi	Rs 400

Vermouth

	3CL Verre / Glass
Cocchi di Torino Storico	Rs 350
Cocchi Amaro di Torino	Rs 350
Cocchi Americano Aperitivo	Rs 350
Antica Formula	Rs 450
Vermouth del Professore Bianco	Rs 400
Vermouth del Professore Rosso	Rs 400
Mancino Rosso	Rs 600
Mancino Secco	Rs 600

Liqueurs
Liquor

	3CL Verre / Glass
Kalhua	Rs 350
Chartreuse jeune	Rs 500
Crème de Cassis	Rs 300
Bailey's	Rs 300
Sambuca	Rs 350



BOTTEGHITA

Ristorante & Bar

Come for a meal,
stay for a drink!

Aperitivo

Une sélection soigneusement élaborée de vins de qualité et de cocktails faits maison.

Nous privilégions des ingrédients frais et de saison, sans associer de marques spécifiques, pour offrir à nos invités une expérience unique, adaptée aux produits du moment et aux meilleurs choix disponibles.

A curated selection of fine wines and artisanal cocktails. We use only the freshest ingredients and do not mention specific brands to ensure our guests enjoy the perfect experience based on seasonal availability and the best available vintages and prices.

Vins au verre / Wine by the glass

Mousseux / Sparkling	
Premium Prosecco	Rs 680
Rosé	
Provence Rosé / South of France	Rs 650
Vin blanc / White wine	
Chablis, France	Rs 650
Pinot Grigio, Italy	Rs 500
Sauvignon Blanc, South Africa	Rs 550
Vin rouge / Red wine	
Pinot Noir, France	Rs 650
Chianti, Italy	Rs 600

Aperitivo & Cocktails

Spritz Selection	Rs 500
Aperol Campari Limoncello Hugo	
Our Negroni Selection	
Classic Negroni	Rs 500
Smoked Negroni	Rs 600
Premium Negroni (Exclusive Spirits)	Rs 800

Timeless Aperitifs	
Americano	Rs 500
Our Bartender's Special Dry Martini	Rs 600
Elegant Sparkling Cocktails	Rs 550
Bellini (Peach Purée & Prosecco)	
Mimosa (Fresh Orange Juice & Prosecco)	

Gin-tonic premium de notre chariot / Premium G&T from our Trolley	Rs 800
Cocktails classiques / Classic Cocktails	Rs 500

Bières & autres boissons / Beers & more

Sélection de bières italiennes / Italian Beer Selection	Rs 350
Si vous souhaitez des informations complémentaires, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur la disponibilité actuelle.	
<i>If you require any details, please don't hesitate to ask our team about the current availability.</i>	

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

Pizza

Margherita (v) Sauce tomate, mozzarella, basilic <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	Rs 790
Prosciutto di Parma (p) Sauce tomate, mozzarella, Prosciutto di Parma (DOP) <i>Tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma (DOP)</i>	Rs 950
Diavola (p) Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives noires, piment frais <i>Tomato sauce, mozzarella, chili salami, black olives, fresh chili</i>	Rs 950
Truffle Ham (p) Mozzarella, truffes Plantin, jambon <i>Mozzarella, Plantin truffles, ham</i> Option: Remplacer le jambon par du poulet / <i>Change ham to chicken</i>	Rs 990
Quattro Fromaggi (v) Mozzarella, Edam, Emmental, Gorgonzola	Rs 940
Veg Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, courgettes, poivrons, tomates cerises semi-séchées <i>Tomato sauce, mozzarella, mushroom, artichoke, zucchini, bell pepper, semi-dried cherry tomatoes</i>	Rs 890
Meat Lover’s Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, bacon, jambon, saucisse de porc <i>Tomato sauce, mozzarella, chili salami, bacon, ham, pork sausage</i>	Rs 1 200
Mauritian Sauce tomate, mozzarella, poulet, oignons, poivron, piment <i>Tomato sauce, mozzarella, chicken, onions, bell pepper, chili</i>	Rs 890
Sardinian Pizza (v) Mozzarella, fromage de chèvre, oignon caramélisé, miel, tomate séchée <i>Mozzarella, goat cheese, caramelized onion, honey, sundried tomato</i>	Rs 940

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

Pâtes / Pasta

Gamberi Crevettes, ail, sauce crustacée, tomates séchées, beurre, persil <i>Shrimp, garlic, crustacean sauce, semi-dried tomatoes, butter, parsley</i>	Rs 1080
Home-made Italian meatballs Boulettes de bœuf fait maison, sauce tomate, oignon, beurre, parmesan, persil <i>Home-made beef meatballs, tomato sauce, onion, butter, parmesan, parsley</i>	Rs 1080
Truffle pasta (v) Truffes Plantin, parmesan, persil, crème <i>Plantin truffle, parmesan, parsley, cream</i>	Rs 990
Bolognese (Cuit lentement pendant 8 heures / slow cooked for 8hrs) Bœuf haché, tomates fraîches, carottes, oignon, céleri, beurre, parmesan, persil <i>Minced beef, fresh tomatoes, carrots, onion, celery, butter, parmesan, parsley</i>	Rs 910
Arrabbiata (v) Tomate fraîche, piment séché, ail, olives taggiasche, beurre, parmesan, persil <i>Fresh tomato, dried chili, garlic, taggiasche olives, butter, parmesan, parsley</i>	Rs 890
Amatriciana (p) Guanciale, tomates fraîches, parmesan, poivre noir <i>Guanciale, fresh tomatoes, parmesan, black pepper</i>	Rs 910
Add-ons: Pâtes sans gluten / <i>Gluten free pasta</i> Crevettes sautées / <i>Sauteed shrimp</i>	Rs 150 Rs 350

Live cooking	
Fettucine Alfredo servita nella forma di parmigiana 24 mesi (v) Beurre, parmesan affiné 24 mois <i>Butter, 24-month aged parmesan</i>	Rs 920
Sides: Guanciale Prosciutto di Parma Prosciutto di San Daniele	Rs 300 Rs 500 Rs 600
Prawn flambé Crevettes sautées, courgettes, tomates cerises, sauce crustacée, beurre <i>Sauteed prawn, zucchini, cherry tomatoes, crustacean sauce, butter</i>	Rs 1800
Dessert Crêpes Suzette	Rs 650

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

Plat Principal / Main Course

Filet de boeuf Black Angus (250g) / Black Angus beef filet (250g) Servi avec des légumes sautés, une purée de pommes de terre et sauce au poivre <i>Served with sauteed vegetables, potato puree and pepper sauce</i>	Rs 2 800
Carré d’agneau Dorper / Rack of Dorper lamb Servi avec des légumes sautés, purée de pommes de terre et sauce au romarin <i>Served with sauteed vegetables, potato purée and rosemary sauce</i>	Rs 2 600
Black Angus Tomahawk (Précommande 24h / 24hr preorder) Découpage à table. Servi avec des légumes sautés, purée de pommes de terre et sauce au poivre <i>Tablesides carving. Served with sauteed vegetables, potato purée and pepper sauce</i>	Rs 8 400
Pollo alla Parmigiana Poitrine de poulet de la ferme de Mont Choisy, œuf, farine, chapelure, citron, sauce marinara maison <i>Chicken breast from Mont Choisy farm, egg, flour, breadcrumbs, lemon, home-made marinara sauce</i>	Rs 920
Mushroom and truffle risotto Riz Carnaroli, truffes Plantin, champignons mélangés, parmesan, beurre, Garni de chapelure au parmesan <i>Carnaroli rice, Plantin truffles, mixed mushrooms, parmesan, butter, topped with parmesan breadcrumbs</i>	Rs 990
Add-ons: Purée de pomme de terre / <i>Potato puree</i> Sautée de légumes / <i>Sauteed vegetables</i> Foie gras escalope Salade d'accompagnement / <i>Side salad</i>	Rs 300 Rs 300 Rs 600 Rs 250

(V) – Vegetarian
(P) – Contain pork
Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire.
For any allergies or dietary requirements, please notify our team.

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

Vodka

	3CL Verre / Glass		3CL Verre / Glass
Absolut	Rs 375	Beefeater London Dry Gin	Rs 375
Belvedere	Rs 400	Beefeater Pink	Rs 375
Beluga Noble	Rs 450	Cotswolds Dry Gin	Rs 375
		Normindia Barrel Aged	Rs 375
		Monkey 47	Rs 375
	3CL Verre / Glass	Gin del Professore Madame	Rs 450
		Silent Pool	Rs 450
Olmecca Gold	Rs 400		
El Jimador Blanco	Rs 450		
Clase Azul	Rs 1200		
Del Maguey Vida	Rs 400		

Tequila & Mezcal

	3CL Verre / Glass		3CL Verre / Glass
		New Grove 10 years old.	Rs 350
		Chamarel XO	Rs 750
	3CL Verre / Glass	Gold of Mauritius Dark Rum	Rs 350
		Amelia (Rhum épiché/ Spiced rum)	Rs 350
Havana Club 7 ans/yrs	Rs 400	Rum Labourdonnais X.O.	Rs 400
Santa Teresa 1796	Rs 450	Penny Blue Single Cask	Rs 600
Cachaca	Rs 350		
Germana	Rs 400		
Captain Morgan spiced	Rs 400		

Single malt	3CL Verre / Glass	Irlandais / Irish	3CL Verre / Glass
Auchentoshan American Oak	Rs 400	Jameson	Rs 400
The Glenlivet Founder Reserve	Rs 450	Jameson Black Barrel	Rs 450
Glenmorangie Lasanta 12 ans/yrs	Rs 600		
The Glenlivet 15 ans/yrs	Rs 400	Japonais / Japanese	3CL Verre / Glass
The Macallan Double Cask 15 ans/yrs	Rs 800	Nikka from the Barrel	Rs 450
Blended	3CL Verre / Glass	Tennessee & Bourbon	3CL Verre / Glass
Ballantines Finest	Rs 350	Wild Turkey	Rs 350
Ballantines 7 ans/yrs	Rs 400	Jack Daniels No. 7	Rs 400
Chivas 15 ans/yrs	Rs 450	Jim Beam	Rs 400
Chivas Regal 25 ans/yrs	Rs 1400	Eagle Rare 10 ans/yrs	Rs 450

Cocktail création, les prix varient en fonction de l'alcool / Bartender Creation, prices vary upon alcohol.

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

Gin

	3CL Verre / Glass
Beefeater London Dry Gin	Rs 375
Beefeater Pink	Rs 375
Cotswolds Dry Gin	Rs 375
Normindia Barrel Aged	Rs 375
Monkey 47	Rs 375
Gin del Professore Madame	Rs 450
Silent Pool	Rs 450

Premium Mauritian Rhum

	3CL Verre / Glass
New Grove 10 years old.	Rs 350
Chamarel XO	Rs 750
Gold of Mauritius Dark Rum	Rs 350
Amelia (Rhum épiché/ Spiced rum)	Rs 350
Rum Labourdonnais X.O.	Rs 400
Penny Blue Single Cask	Rs 600

Whisk(e)y

Single malt	3CL Verre / Glass	Irlandais / Irish	3CL Verre / Glass
Auchentoshan American Oak	Rs 400	Jameson	Rs 400
The Glenlivet Founder Reserve	Rs 450	Jameson Black Barrel	Rs 450
Glenmorangie Lasanta 12 ans/yrs	Rs 600		
The Glenlivet 15 ans/yrs	Rs 400	Japonais / Japanese	3CL Verre / Glass
The Macallan Double Cask 15 ans/yrs	Rs 800	Nikka from the Barrel	Rs 450
Blended	3CL Verre / Glass	Tennessee & Bourbon	3CL Verre / Glass
Ballantines Finest	Rs 350	Wild Turkey	Rs 350
Ballantines 7 ans/yrs	Rs 400	Jack Daniels No. 7	Rs 400
Chivas 15 ans/yrs	Rs 450	Jim Beam	Rs 400
Chivas Regal 25 ans/yrs	Rs 1400	Eagle Rare 10 ans/yrs	Rs 450

Cocktails Signature

Corniglia Gin Concombre / Cucumber Cordial de Timur / Timur cordial Noix de coco / Coconut water Basilic / Basil	Rs 550
Manarola Rhum vieilli / Aged rum Orgeat Menthe / Mint Ananas / Pineapple Creole bitter	Rs 550
Monterosso Tequila Aperol Pêche / Peach Vinaigre balsamique / Balsamic vinegar Poivre noir / Black pepper Blanc d'œuf / Egg white	Rs 550
Riomaggiore Vodka Cordial de Poivre du Penja / White Penja Pepper Cordial Vermouth doux /Sweet Vermouth Chartreuse Creole Bitter	Rs 550
Vernazza Bourbon Aperol Monténégro / Montenegro Vanille / Vanilla Citron / Lemon	Rs 550
Breeza D'orient Gin Concombre / Cucumber Vermouth Bianco Citron / Lemon Bière de gingembre / Ginger beer	Rs 550

Cocktail création, les prix varient en fonction de l'alcool / Bartender Creation, prices vary upon alcohol.

Les prix incluent la TVA / Prices are VAT inclusive.

