

## Antipasti E Insalate

**Disco di Pasta Sfoglia Croccante con Tartare di Verdure Grigliate e Scaglie di Parmigiano (V)**  
Crispy puff Pastry Disc with  
grilled Vegetable Tartare & Parmesan shaving  
**340**

**Burrata Pugliese con Pomodorini Arrostiti, Olio Extra Vergine di Oliva e Sale Marino (V)**  
Puglian Burrata with roasted Cherry Tomatoes,  
extra Virgin Olive oil & Sea Salt  
**340**

**Quinoa con Condimento di Verdure Arrostiti al Miele di Tiglio (V)**  
Quinoa with roasted Vegetables tossed in Honey-Lime dressing  
**370**

**Insalata Cesare (V/NV)**  
Romaine Lettuce & Croutons dressed in Caesar dressing  
**Veg - 340 Chicken - 380 Bacon - 430**

**Fiori di Zucca Ripieni di Ricotta e Mousse di Mozzarella, Fondente di Pepe Rosso (V)**  
Zucchini Flowers filled with Ricotta &  
Mozzarella Mousse, Red Pepper fondant  
**400**

**Sformatino di Melanzane e Parmigiano, Salsa di Pomodoro Fresco (V)**  
Pie of Eggplant & Parmesan with fresh Tomato sauce  
**400**

**Insalata di Frutta con Nocciolo e Pomodori Ciliegino con Erbee Lime (V)**  
Stone Fruit & Cherry Tomato salad with Herbs & Lime  
**400**

**Arancine con Ragù di Salsiccia e Parmigiano (NV)**  
Arancine with Ragù of Sausages & Parmesan  
**380**

**Crostini con Patè di Fegato di Pollo (NV)**  
Crostini with Chicken Liver Pate  
**400**

**Gamberi al Vapore Marinati al Lime con Pura di Cecie Rosmarino (NV)**  
Lime marinated steamed Prawns with  
Chickpea Puree & Rosemary  
**400**

**Tartare di Tonno, Capperi Fritti e Mandorle Tostate (NV)**  
Tuna Tartare with fried Capers & toasted Almonds  
**400**

## Primi Piatti

**Minestrone (V)**  
A light summer Soup of Vegetables &  
Tomato flavored with Basil  
**290**

**Zuppa di Orzo e Fagioli (V)**  
Barley & Bean Soup  
**350**

**Spaghetti con Pomodorini e Basilico (V)**  
Spaghetti with Cherry Tomatoes & Basil  
**450**

**Ravioli Ripieni di Rapa, Pomodori Arrostiti e Erbe d'Estate (V)**  
Ravioli filled with Turnip,  
Wood roasted Tomatoes & summer Herbs  
**450**

**Tortelli con Ripieno di Patate Arrostiti e Pecorino in Salsa di Funghi e Timo (V)**  
Tortelli filled with roasted Potato,  
Pecorino in Mushroom & Thyme sauce  
**550**

**Risotto con Carote, Piselli, Cipolla e Parmigiano (V)**  
Risotto with Carrots, Peas, Onion & Parmesan  
**450**

**Gnocchi con Pesto Fresco e Pinoli Tostati (V)**  
Gnocchi with fresh Pesto & toasted Pine nuts  
**450**

**Paccheri con Burrata, Verdure Estive e Cavolo Verza (V)**  
Paccheri pasta with Burrata, summer Vegetables & Kale  
**450**

**Spaghetti alla Chitarra Fatti in Casa con Piselli e Prosciutto Cotto (NV)**  
Homemade Chitarra Pasta with Peas & cooked Ham  
**550**

**Pasta Fatta a Mano con Gamberi e Calamari (NV)**  
Handmade Pasta with Prawns & Calamari  
**600**

**Mezzaluna di Sfilacci di Maiale nel Proprio Fondi Cottura e Salsa al Vino Rosso (NV)**  
Mezzaluna pulled Pork in Jus & Red wine sauce  
**650**

## Secondi Piatti

### Crespelle alla Fiorentina (V)

Golden baked Florentine Savory Crepes with Béchamel  
430

### Involtilini Napoletani di Patate al Forno con Melanzane, Mozzarella, Pomodoro e Basilico (V)

Napolitani Potato Roulade baked with Mozzarella, Eggplant, Tomato & Basil  
450

### Coscia di Pollo Arrosto con Verdure Grigliate (NV)

Slow roasted Chicken Drumstick with grilled Vegetables  
450

### Polpo Arrosto con Patate Croccanti e Pomodori alla Griglia (NV)

Roasted Octopus with crispy Potatoes & grilled Tomatoes  
480

### Petto di Pollo Ripieno di Ricotta e Origano in Salsa Leggera di Mostarda (NV)

Chicken Breast filled with Ricotta & Oregano in light Mustard sauce  
550

### Pesce in Crosta di Quinoa, Salsa d'arancia, Carote e Spinaci (NV)

Sole with Quinoa crust, Orange Sauce, Baby Carrots & Spinach  
580

### Spiedini di Pesce Impanati alla Brace in Salsa di Erbee Acciughe (NV)

Pan grilled skewers of Fish in Anchovy Herb sauce  
590

### Spalla di Agnello Brasato con Patate Novelle e Porro (NV)

Braised Lamb shoulder with Leek & Baby Potatoes  
550

### Salmone alla Brace con Prezzemolo, Capperi e Limone (NV)

Wood roasted Salmon with Capers, Lemon & Parsley  
650

### Costatadi Maiale Marinate alla Griglia con Purea di Patate e Spinaci Saltati (NV)

Grilled marinated Pork Chops with mashed Potatoes & pan tossed Spinach  
750

### Contorni (V)

Mixed Green Salad	130
Spinach	110
Mashed Potatoes	85
Pumpkin Mash	95
Fried Zucchini Sticks	140
Broccoli in Padella	130

## Pizze

Please choose from a choice of Regular Base or our Gluten Free options in Millet or Quinoa. (Millet Base charged at an additional Rs. 100 & Quinoa Base at an additional Rs. 150)

**Margherita (V)** Tomato Mozzarella Basil  
330

**Bianca (V)** Mozzarella Cheddar Gorgonzola Parmesan  
395

**Funghi (V)** Tomato Parmesan Mozzarella Mushroom Cheddar Gorgonzola  
395

**Marinara (V)** Garlic Tomato Chili Flakes Oregano  
290

**Pizza Dello Studente (V)** Sliced Potato Mozzarella Rosemary  
280

**Salsicce (NV)** Spicy Sausage Tomato Red Onion Mozzarella  
420

**Cotto (NV)** Ham Artichoke Rucola Tomato  
480

**La Mia Preferita (NV)** Prosciutto Mozzarella Rucola  
550

**Diavola (NV)** Spicy Pepperoni Jalapeno Chili Flakes  
470

## Extra Toppings

Wild Mushroom	100
Prosciutto (30 Grams)	250
Olive	90
Gorgonzola	160
Parmesan (20 Grams)	80
Rucola	50

## Panini

Freshly Baked Ciabatta/Focaccia with a filling of:

Tomato Mozzarella Basil (V)	220
Roasted Red Peppers and Goat Cheese (V)	250
Grilled Vegetables and Sun-dried Tomatoes (V)	250
Cooked Ham Scamorza (NV)	290
Grilled Chicken Olives and Provolone (NV)	260

\*Chef Ritu Dalmia and the DIVA Chefs prepare their food with love, in Extra Virgin Olive Oil.

Taxes extra as applicable. We add a discretionary Service Charge of 10%

Most ingredients are procured fresh daily, so please excuse us for any menu item that is unavailable

Please ask your server for Gluten Free Pasta Options. Please inform your server of any food allergies/sensitivity

(v) denotes suitable for Vegetarian. However it may contain Egg. Please inform your server in case you are a strict Vegetarian.