

Primavera

Trattoria Moderna

Antipasti - Starters

Melanzana alla norma con ricotta affumicata [D][G] <i>Fried eggplant with cherry tomato sauce, smoked ricotta cheese</i>	6.5
Vitello tonnato [E][F][O] <i>Veal Piedmont style with tuna mayonnaise, capers</i>	12
Polpo alla griglia con insalata di patate, fagiolini e pesto [O][N][S] <i>Grilled octopus, potato salad, green bean, pesto</i>	13
Pepata di cozze con crostini all'aglio [S][A][G] <i>Traditional mussels sauteed, garlic, cherry tomato, parsley, crostini bread</i>	9
Frittura di calamari e gamberi con salsa tartare e pomodoro piccante [S][E][G] <i>Deep fried shrimps and calamari with tartare and arrabiata sauce</i>	9
Melanzane alla Parmigiana [D][G] <i>Traditional eggplant parmigiana with buffalo mozzarella and tomato sauce</i>	7

Insalate - Salads

Insalata caprese con mozzarella di bufala [D] <i>Traditional Caprese salad, cherry tomato confit, buffalo mozzarella</i>	10.5
Insalata Romana con pesto alla trapanese [N][V][D] <i>Lollobiondo lettuce, Sicilian pesto, almond, candied tomato, parmesan shaving</i>	8
Insalata "Primavera" con caviale di melanzane [D] <i>Primavera mix salad, carrot, cherry tomato, zucchini, mushroom, eggplant caviar</i>	8
Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano [D] <i>Rocket salad, cherry tomato, parmesan shaves, balsamic vinegar</i>	8

Pasta

Linguine al pesto [N][G][D] <i>Linguine, pesto sauce, pine nuts, Parmesan cheese</i>	9
Spaghetti carbonara con salmone affumicato [D][E][G] <i>Spaghetti carbonara with smoked salmon</i>	9
Ravioli capresi ripieni di ricotta e salsa di pomodoro [D][E][G][O] <i>Freshly made ravioli stuffed with ricotta cheese, fresh cherry tomato sauce</i>	9.5
Rigatoni con pollo alla cacciatora [D][G] <i>Rigatoni pasta with chicken ragout and black olives</i>	9.5
Tonnarelli cacio e pepe [D][E][G] <i>Homemade tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper</i>	10
Penne arrabiata, olive nere, cialda di parmigiano [D][G] <i>Penne with arrabiata sauce, chili, black olives, cherry tomato, parmesan chips</i>	8
Spaghetti aglio olio e peperoncino [D][G] <i>Spaghetti, garlic, olive oil, chili, parsley</i>	8
Pappardelle alla bolognese con pecorino [D][G] <i>Pappardelle, with Bolognese sauce</i>	9

Risotto

Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo [D][O] <i>Porcini mushroom risotto, truffle oil, parmesan cheese</i>	12
Risotto alla pescatora [S][F][A] <i>Seafood risotto, calamari, octopus, prawns, mussels, clams</i>	12

[G] = Gluten [V] = Vegetarian [D] = Dairy [A] = Alcohol [N] = Nuts [S] = Seafood [F] = Fish [E] = Egg [O] = Oliver Glowig Signature

*The Ritz-Carlton cannot guarantee that products are allergen-free or have been produced in an allergen-free environment.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior ordering.*

Prices shown are inclusive of service charge, government levy and VAT.

Primavera

Trattoria Moderna

Pesci - Fish

Orata all' acqua pazza, con vongole [S] [O] <i>Seabream oven baked in aromatic water with cherry tomato, garlic, chili, croutons, parsley and clams</i>	16
Cernia locale con caponata di melanzana [F] <i>Local grilled hamour with Sicilian eggplant caponata</i>	16
Branzino in vignarola con carciofi, piselli, fave, asparagi e menta [F] <i>Fresh seabass fillet with artichokes, broad beans, green peas, asparagus, fresh mint</i>	16
Grigliata mista di pesce [S] [F] <i>Mixed grilled fish and seafood (Seabream, seabass, hamour, prawns, squid, calamari)</i>	25
"Catch of the day" <i>Local whole baked fish with Mediterranean sauce served grilled vegetables</i>	

Carni - Meat

Pollo al forno, con cipollotti caramellizzati e peperoni [D] <i>Confit chicken breast with caramelized onion, bell pepper, meditteranean sauce</i>	16
La Milanese "orecchi d'elefante" con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano [D] [G] [E] <i>Veal chop Milanese style, rocket leaves, cherry tomato, parmesan shaves and arrabiata sauce</i>	21
Agnello in crosta alle erbe, crema di piselli e funghi [D] [G] <i>Lamb fillet, herb crusted, green peas puree, sautéed mushroom, fondant potato</i>	19
Filetto di manzo con purea di patate affumicate e asparagi [D] <i>Beef fillet tenderloin (zoogr), smoked mash potato and fresh asparagus</i>	30
Ossobuco di vitello con gremolata, risotto allo zafferano e crostino gratinato al midollo [D] [G] [O] <i>Veal ossobuco with gremolata sauce, saffron risotto and gratinated bone marrow bruschetta</i>	21
Fiorentina alla griglia con due contorni a scelta <i>Grilled Fiorentina T-bone steak with two side dishes of your choice</i>	35

Contorni - Side Dish

Verdure al vapore [D] <i>Steamed vegetables</i>	4-5	Funghi saltati [D] <i>Sautéed mushrooms</i>	4-5
Chips di patate [D] [V] <i>Colorful potato chips</i>	4-5	Patatine fritte [D] <i>French fries</i>	3-5
Zucchini fritte [D] [V] <i>Deep fried zucchini</i>	4-5		

Dolci - Dessert

Tiramisù [V] [D] [G] [E] <i>Traditional Italian tiramisu, Mascarpone cream, espresso-soaked ladyfinger</i>	7-5
Babba' con gelatina al limone e sorbetto al peperoncino [D] [E] [G] <i>Homemade babba', lemon jelly, chili sorbet</i>	6
Pastiera napoletana con gelato alla ricotta [D] [E] [G] [O] <i>Neapolitan pastiera cake, with ricotta ice cream</i>	9
Torta caprese con gelato alla vaniglia [N] [D] [E] <i>Traditional Caprese chocolate cake with vanilla ice cream</i>	7
Piatto di formaggi con marmellate [V] [D] [N] <i>Italian cheese platter served with homemade chutney (please ask for the selection of the day)</i>	12

[G] = Gluten [V] = Vegetarian [D] = Dairy [A] = Alcohol [N] = Nuts [S] = Seafood [F] = Fish [E] = Egg [O] = Oliver Glowig Signature

The Ritz-Carlton cannot guarantee that products are allergen-free or have been produced in an allergen-free environment. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior ordering.

Prices shown are inclusive of service charge, government levy and VAT.



WINE BY THE GLASS

Sparkling Wines

Soligo, PROSECCO 6
(Glera)

Champagne

Möet & Chandon, BRUT IMPERIAL 25
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

White Wines

San Simone, FRIULI GRAVE D.O.C. 7
(Pinot grigio)

Tommasi Giulietta 7.5
(Chardonnay, Garganega, Pinot grigio)

Vesevo, FALANGHINA DEL BENEVENTANO I.G.T. 9
(Falanghina)

Red Wines

Antinori, VILLA ANTINORI TOSCANA I.G.T. 14
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc)

Dino Torti,, OLTREPÓ PAVESE D.O.C. 9.5
(Barbera)

Dino Torti, OLTREPÓ PAVESE D.O.C. 11
(Pinot Noir)

Villa Girardi, VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 8.5
(Rondinella, Corvina, Corvinone)

Boccantino, DEL SALENTO I.G.T. 7.5
(Primitivo)



SPARKLING WINE

ITALY

Soligo, PROSECCO 35
(Glera)

Voga, PROSECCO 30
(Glera)

FRANCE

Krug, GRANDE CUVÉE 350
(Chardonnay, Pinot noir)

Dom Perignon, DOM PERIGNON BRUT 500
(Chardonnay, Pinot Noir)

Möet & Chandon, BRUT IMPERIAL 130
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Carbon, BRUT, Champagne 300
(Chardonnay, Pinot Noir)

FRANCE 375ml BOTTLE

Laurant-Perrier, BRUT 80
(Chardonnay, Pinot Noir, pinot Meunier)

ROSÉ WINES

Veneto
Voga Rosato 39
(Merlot)



WHITE WINES

Alto Adige

St Michael Eppan, GEWÜRZTRAMINER D.O.C. 60
(Gewürztraminer)

Friuli - Venezia Giulia

San Simone, FRIULI GRAVE D.O.C. 33
(Pinot Grigio)

Gavi

Marchesi di Barolo, Bric, Amel 54
(Nebbiolo)

Marchesi di barolo,, Gavi del Comune di Gavi 65
(Cortese)

La Scolca, Gavi, Gold 34
(Cortese)

Batasuolo, Gavi Del Comune di Gavi 42
(Cortese)

Alasia, Gavi Del Comune di gavi 51
(Cortese)

Sardinia

Argiolas, COSTAMOLINO D.O.C. 59
(Vermentino)

Veneto

Tommasi Viticoltori, GIULIETTA 32
(Chardonnay, Garganega, Pinot Grigio)

Voga, Pinot grigio delle Venezie 31
(Pinot Grigio)

Toscana

Antinori, VILLA ANTINORI I.G.T. 50
(Trebbiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Renano)

Campania

Vesevo, Falanghina del Beneventano IGT 44
(Falanghina)

Primavera

Trattoria Moderna

RED WINES

Campania

(Aglianico)

Vesevo, AGLIANICO DEL BENEVENTANO I.G.T. 58

Campostellato, AGLIANICO 45

Vesevo, TAURASI D.O.C.G. 87

Lombardia

Dino Torti, OLTREPÓ PAVESE D.O.C. 46
(Barbera)

Dino Torti, OLTREPÓ PAVESE D.O.C. 53
(Pinot Noir)

Montepulciano D'Abruzzo

Cantina Tollo, Biologico, Montepulciano D'Abruzzo, DOP 32
(Merlot, Cabernet Sauvignon)

Piedmont

(Nebbiolo)

Ceretto, BARBARESCO D.O.C.G. 160

Cordero di Montezemolo, Monfalletto, Barolo 217

Marchesi di Barolo, Barolo, Tradizione 139

Marchesi di Barolo, Barolo, Riserva 177

Marchesi di Barolo, Barolo di Barolo 144

Marchesi di Barolo, Nebbiolo D'Alba, Michet 61

Marchesi di Barolo, Barbera d'Asti, Rure 35
(Barbera, Nebbiolo)

Marchesi di Barolo, Piemonte, Grinolino 43

Marche

Saladini Pilastrì, Rosso Piceno 40
(Sangiovese, Montepulciano)

Primavera

Trattoria Moderna

Tuscany

<i>Antinori, GUADO AL TASSO BOLGHERI SUPERIORE D.O.C. (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)</i>	267
<i>Corte alla Flora, NOBILE DI MONTEPULCIANO RIS.D.O.C.G. (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	108
<i>Antinori, TIGNANELLO TOSCANA I.G.T. (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	230
<i>Gaja Ca'Marcanda, PROMIS I.G.T. (Merlot, Syrah, Sangiovese)</i>	172
<i>Ruffino, GREPPONE MAZZI BRUN.DI MONTALCINO D.O.C. (Sangiovese)</i>	200
<i>Ruffino, Tenuta Santedame, Chianti classico, (Sangiovese)</i>	60
<i>Castello d' Albola, ACCIAIOLO TOSCANA I.G.T. (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)</i>	148
<i>Tenuta di Capraia, CHIANTI CLASSICO RISERVA (Sangiovese)</i>	103
<i>Maremma, le Sughere di frasinetto (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	89
<i>Antinori, VILLA ANTINORI I.G.T (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)</i>	85
<i>Chianti, Acino, Bottega (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	40
<i>Tenuta di Capraia, Chianti Classico, Riserva (Sangiovese)</i>	103
<i>Corte alla Flora, Nobile di Montepulciano, Riserva (Sangiovese)</i>	108
<i>Casanova di Neri, Pietradonice, Toscana, (Cabernet, Sangiovese)</i>	300

Marche

<i>Saladini Pilastrì, Rosso Piceno (Montepulciano, Sangiovese)</i>	40
--	----