




DAPHNE'S

## STARTERS

**Cappuccino di Baccalá Mantecato, Insalatina di Fagiolini e Patate e Grissino al Sesamo**  
*Cod Cappuccino, Green Salad, Potatoes and Green Beans, Squid Ink Grissini with Sesame Seeds*  
(Venezia/Venice)


46

**Carpaccio di Tonno Crudo con Battuto di Ortaggi e Zenzero**   
*Raw Yellowfin Tuna Carpaccio, Spring Vegetable Brunoise with Ginger*  
(Sardegna/Sardinia)

48

**Terrina di Melanzane e Pomodori Siciliani Essiccati con Stracciatella**    
*Aubergine Terrine, Dried Plum Tomatoes, Stracciatella Cheese*  
(Puglia/Apulia & Sicilia/Sicily)

42

**Fritelle di Fiori di Zucchine e Mozzarella in Pastella alla Birra, Pesto di Rucola e Couli di Pomodoro Fresco**   
*Mozzarella-stuffed Zucchini Flower Fritters, Rocket Pesto, Fresh Tomato Coulis*  
(Campania)

46


**Torcione di Fegato d'Anatra Noci e Uvetta, Marinato al Marsala con Pan Brioche e Confit di Cipolle Rosso e Arancio**  
*Duck Foie Gras Salami with Raisins, Marsala-marinated Walnuts, Red Onion and Orange Confit*  
(Lombardia/Lombardy)

60


**Assiette di Salumi: Coppa Piacentina, Prosciutto di Parma e Speck del Tirolo con Verdure sott'Aceto**  
*Selection of Cured Italian Meats with Pickled Vegetables*  
(Emilia-Romagna)

46

## PASTA

**Raviolone di Ricotta Piemontese al Burro e Timo con Crema di Castagne**   
*Large Ricotta-stuffed Ravioli, Butter, Thyme, Chestnut Sauce*  
(Piemonte/Piedmont)

56

**Zuppetta di Verdure Verdi alla Lucchese con Dentice e Cappessante al Rosmarino\***   
*Green Soup with Red Snapper, Scallops and Fresh Rosemary*  
(Toscana/Tuscany)



48/65

**Linguine all'Aragosta con Pomodoro Fresco, Rucola e Basilico\***  
*Linguini with Lobster, Fresh Tomatoes, Rocket and Basil*  
(Sardegna/Sardinia)

84


**Spaghetti al Cippolotto Fresco e Peperoncino\***   
*Spaghetti with Spring Onions, Fresh Sweet Chilli Pepper and Cherry Tomatoes*  
(Calabria)

38/64

**Risotto Glassato al Barbera con Trevisana Brasata e Mozzarella Emulsionata**    
*Red Wine Risotto, Braised Trevisana and Mozzarella Cream*  
(Venezia/Venice & Lombardia/Lombardy)

40/65

 denotes the dish is Gluten-Free

 denotes the dish is Vegetarian

\*denotes that the dish is available as either a Vegetarian or Gluten-Free option. Please ask your server for options.

Please notify your server of any allergies.



DAPHNE'S

**FISH**

**Aragosta alla Griglia con Panzanella di Pane alla Toscana, Cavolo all'Aglio\***

*Grilled Lobster, Sweet Garlic Sauce, Panzanella Bread Salad, Sautéed Black Cabbage with Garlic and Chilli*  
(Toscana/Tuscany)

130

**Scaloppa di Ricciola Grigliata con Purea di Finocchi al Pernod e Pesto di Olive Nere Taggiasche** (GF)

*Grilled Amberjack Filet, Fennel Puree, Black Olive Tapenade*

(Liguria)

84

**Branzino al Sale Grosso con Caponatina di Melanzane e Salsa allo Yogurt e Lime** (GF)

*Whole Seabass Baked in Salt, Aubergine Caponata, Lime Yogurt Sauce*

(Liguria)

125

**Calamari alla Piastra con Crema di Limone, Insalatina di Red Chicory, Porri Croccanti e Salsa al Nero di Seppia**

*Pan-fried Calamari, Sicilian Lemon Puree, Red Chicory Salad, Squid Ink Sauce, Crispy Leeks*

(Sicilia/Sicily)

86

**MEATS**

**Cappello del Prete di Manzo Brasato al Nebbiolo con Pura di Topinambur e Cristalli di Patata Viola**

*Nebbiolo-braised Beef Featherblade, Jerusalem Artichoke Puree, Crispy Blue Potatoes*

(Piemonte/Piedmont)

88

**Petto d'Anatra Arrosto al Timo con Crauto Bianco al Cumino, Barbabietole Rosso e Salsa di Grappa di Pere** (GF)

*Roasted Duck Breast, Cumin White Cabbage, Red Beetroot and Pear Grappa Sauce*

(Trentino)

92

**Filetto di Vitello Avvolto nello Speck con Bottaggio di Verza, Finferli e Polvere di Funghi Trombetta** (GF)

*Parma Ham-wrapped Veal Filet, Savoy Cabbage & Vegetable Stew, Chanterelle Mushroom Powder*

(Liguria)

98

**CONTORNI**

**HOT**

**Zucchine Fritte** (V)

*Battered and Fried Zucchini*

18

**Ceci all'Ucelletto** (GF) (V)

*Tuscan-style Chickpeas*

18

**Pure di Patate al Burro** (GF) (V)

*Creamy Potato Mash*

15

**SALADS**

**Insalata di Pomodori e Cetrioli** (GF) (V)

*Tomato and Cucumber Salad*

18

**Insalata di Rucola e Grana** (V)

*Rocket and Shaved Parmesan*

20

**Insalata di Finocchi e Arancio** (GF) (V)

*Orange and Fennel Salad*

18

*Executive Chef: Michele Blasi, Sous Chef: Fabian Miller, Junior Sous Chef: Carolyn Hope*

*Kitchen Team: Keitha Wilkinson, Damien Griffith, Leonard Yearwood, Lamar Thomas, Markley Rock, Reginald Greaves, Peter Griffith, Sandra Clarke, Andre Couse, Andrew Young, Sandra Tull, Fiona Dottin, Elisabeth Carrington, Adrian Gaskin, Rasheed Gittens, Raheem Jackman, Antonio Yearwood, Corey Bridgeman, Oneal Harewood*

*General Manager: Marco Alleyne, Restaurant & Bar Supervisor: Keisha Douglin*

*Front of House Team: Margaret Sealy, Andrea Alleyne, Andrew Dunner, Damien Watts, Floyd Haynes, Bradley Greaves, Troy Parris, Mario Yearwood, Shawn Miller, Tramaine Russell, Taurean Griffith, Raymond Banfield, Akil Greaves, Veleka Fenty, Latoya Griffith, Indranie Somar, Neville Griffith, Christopher Austin, Ryan Headley, Muammar Odell, Clint Callender, Lucia Gaston, Cheryl Hewitt, William Gittens*

Prices include Value Added Tax (VAT). A discretionary 10% Service Charge will be added to your bill (15% for groups of 8 or more).

**Under Barbadian Law, smoking is not permitted in the restaurant (also applicable to vaporizers).**