

A LA CARTE
MENU



ROMEO

5 món/ 5 courses: 1,088,000

Wine Pairing Tasting Menu – 5 món/ 5 courses: 2,088,000

ANATRA

Ức vịt xông khói, gan ngỗng, anh đào Amarena

House smoked duck breast, foie gras, Amarena cherry

Mionetto – Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC
(Veneto – Italy)

OSTRICA

Súp hàu Canada với thì là và trứng cá hồi

Canadian Baynes Sound oyster soup, fennel and salmon roe

Vigneti Le Monde – 2016 Pinot Grigio, Friuli Grave DOC
(Friuli-Venezia Giulia – Italy)

NAPOLETANO

Nui Vesuvio và sốt bò hầm kiểu Napoli

Vesuvio pasta, twelve hours slow cooked Neapolitan meat ragout “grandma recipe”

Moda’ Talamonti – 2016 Montepulciano, Montepulciano d’Abruzzo DOC
(Abruzzo – Italy)

MEDAGLIONE

Cá cuộn, cà tím nướng, sốt nghệ tây

Catch of the day fish medallion, roasted eggplant, saffron sauce

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, 2013 Pinot Noir, Bourgogne AOC
(Burgundy – France)

SCAZZETTA

**Mousse rượu mùi vị chanh, kem dâu,
bánh lòng trắng trứng với đường và bánh bông lan**

Limoncello mousse, strawberry ice cream, meringue and sponge cake

Cordier, 2011 Semillon, Sauternes AOC
(Bordeaux – France)



Món chay/ Vegetarian



Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn,
vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies),
please contact the Restaurant Manager who can advise on a selection of suitable dishes

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

JULIET

5 món/ 5 courses: 1,088,000

Wine Pairing Tasting Menu – 5 món/ 5 courses: 2,388,000

MANTECATO

Cá bống mú trộn, sốt Mediterranean và trứng cá

Garoupa fish “MANTECATO”, Mediterranean sauce and lumpfish caviar
Mionetto – Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC
(Veneto – Italy)

PURGATORIO

Trứng gà hữu cơ, dùng kèm bánh mì và phô mai mozzarella sữa trâu

Slow cooked organic egg, farm bread, mozzarella di bufala Campana DOP
Vigneti Le Monde – 2016 Pinot Grigio, Friuli Grave DOC
(Friuli-Venezia Giulia – Italy)

RAVIOLO

Hoành thánh kiểu Ý nhân cá tráp, cải xoăn xào tỏi, ớt và trứng muối

Homemade Dentex ravioli, garlic chili “friarielli” and salted egg
Moda, Talamonti – 2016 Montepulciano, Montepulciano d’Abruzzo DOC
(Abruzzo – Italy)

WAGYU

Ức bò Wagyu đút lò, khoai lang tím, nấm porcini, nấm truffle

Slow baked Wagyu beef brisket, purple potato, porcini mushroom, truffle
Suoi – 2012 Nebbiolo, Barolo DOCG
(Piedmont – Italy)

SEMIFREDDO

Kem semifreddo hạt dẻ, dâu rừng

Pistachio semifreddo, berries and basil sponge
Cordier, 2011 Semillon, Sauternes AOC
(Bordeaux – France)



Món chay/ Vegetarian




Món ăn có thịt heo/ Contains pork


Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

KHAI VỊ

APPETIZER

 **GIARDINO** 198,000
Lựa chọn các loại rau hữu cơ, nấm truffle đen, sốt cam đỏ cô đặc
Selection of organic vegetables, black truffle, Sicilian orange reduction

 **BURRATA** 288,000
Xà lách phô mai burrata, cà chua nướng, rau kinh giới, húng tây, dầu ô liu thượng hạng
Apulia fresh burrata cheese, roasted tomato, oregano, basil, extra virgin olive oil

POLIPO 268,000
Bạch tuộc Nhật áp chảo, xà lách khoai tây sốt chanh, trứng cá hồi, ngải thơm
Pan-seared Japanese octopus, lemony potatoes salad, salmon roe, tarragon

RAPA ROSSA 258,000
Cá hồi xông khói, củ dền, cây thì là và kem chua
House smoked salmon, beetroot, dill, sour cream sauce

OSTRICA CANADESE per pcs 98,000
Hàu Canada tươi hoặc đút lò
Canadian Baynes Sound, on ice or baked

OSTRICA FRANCESE per pcs 98,000
Hàu Pháp tươi hoặc đút lò
Fine De Claire, on ice or baked

CAVIALE 30 gr 2,888,000
Trứng cá Tầm nhập khẩu, đồ ăn kèm
Imported Oscietra caviar, classic condiments

TARPACCIO 358,000
Bò Mỹ tươi cắt lát và trộn gia vị, nấm ngâm, trứng cút và giấm balsamic
USDA beef carpaccio and tartar, pickled mushrooms, quail egg and aged balsamico

DUETTO 588,000
Gan ngỗng, tôm hùm cắt khoanh, bưởi, hạt dẻ
Foie gras, slow cooked lobster medallions, pomelo, pistachio



Món chay/ Vegetarian



Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

SÚP SOUP

 **MINISTRONE** 168,000

Súp rau củ kiểu Ý với húng tây và dầu ô liu thượng hạng
Italian vegetable soup, basil, extra virgin olive oil


 **PURGATORIO** 188,000

Trứng gà hữu cơ, dùng kèm bánh mì và phô mai mozzarella sữa trâu
Slow cooked organic egg, farm bread, mozzarella di bufala Campana DOP

OSTRICA 198,000

Súp hào Canada với thì là và trứng cá
Canadian Baynes Sound oysters, fennel and fish lump soup

MỠ VÀ CƠM Ý PASTA AND RISOTTO

 **PENNE** 198,000

Nui Ý, bí đỏ nướng, phô mai gorgonzola, hạt óc chó
Penne, roasted pumpkin, gorgonzola cheese, walnuts

 **RISOTTO** 298,000

Cơm Ý củ dền, nấm porcini, sốt năm loại phô mai
Beetroot risotto, porcini mushrooms, five cheeses fondue

 **CARBONARA TARTUFATA** 368,000

Mỳ Ý, trứng hữu cơ, dăm bông guanciale và nấm truffle
Rustichella D'abruzzo Spaghetti, organic free range egg, guanciale and seasonal truffle

RAVIOLO 398,000

Hoành thánh kiểu Ý nhân cá tráp, cải xoăn xào tỏi, ớt và trứng muối
Homemade Dentex ravioli, garlic and chili "friarielli" and salted egg

CARTOCCIO 498,000


Mỳ sợi mực đen với tôm hùm, hải sản, cà chua bi, tỏi và ớt
Lobster, squid ink tagliolini, seafood, cherry tomato, garlic and chili


 **TORTELLONI** 328,000

Mì Ý nhân thịt bê, nghệ tây và bột ngô tây
Veal ossobuco Tortelloni, saffron, parsley foam

 **NAPOLETANO** 298,000

Mỳ Ý Rigatoni nhân bò hầm kiểu Napoli
Rigatoni pasta, twelve hours slow cooked Neapolitan meat ragout "grandma recipe"

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

MÓN CHÍNH

MAIN COURSE

ACQUA PAZZA	298,000
Cá hồng hầm với nghêu, cà chua bi và rượu trắng Falanghina Red snapper, clams, cherry tomato and Falanghina white wine “guazzetto”	
MEDAGLIONE	368,000
Cá cuộn, cà tím nướng và sốt nghệ tây Catch fish of the day medallion, roasted eggplant, saffron sauce	
SALMONE	398,000
Cá hồi ướp hoa cúc, thì là và đậu Hà Lan Chamomile marinated salmon, fennel, green peas	
POLLO	498,000
Gà Pháp bọc đất sét nướng, dùng kèm các loại húng, tỏi và rau củ Baked clay crusted French coquelet chicken, fresh herb, garlic, seasonal vegetable	
 MAIALINO	688,000
Heo sữa ướp mật ong, lá xô thơm và rượu mùi Organic honey glazed suckling pig, sage and Sambuca liqueur	
WAGYU	688,000
Ức bò Wagyu đút lò, khoai mỡ, nấm porcini, nấm truffle Slow baked Wagyu beef brisket, purple potato, porcini mushroom, spring truffle	
FILETTO	888,000
Thăn bò Mỹ, rau củ hữu cơ nướng, sốt cà phê với rượu Barbaresco Beef tenderloin, wood roasted organic vegetable, coffee and Barbaresco wine sauce	
AGNELLO	688,000
Sườn cừu nướng kiểu Scottadito, cải bó xôi, bánh tầng khoai tây, sốt hạt mù tạt Free range lamb chops “Scottadito” style, spinach, potato mille-feuille, whole grain mustard sauce	



Món chay/ Vegetarian



Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT