

A LA CARTE

MENU



ROMEO

5 món/ 5 courses: 1,088,000

Wine Pairing Tasting Menu – 5 món/ 5 courses: 1,988,000

ASPARAGO

Măng tây, kem trứng, trứng cá và sốt balsamic

Asparagus, cream of organic egg, lumpfish caviar, aged balsamic

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

MINISTRONE

Súp rau củ kiểu Ý với húng tây và dầu ô liu thượng hạng

Italian vegetable soup, basil, extra virgin olive oil

Moulin de Gassac, 2015 Chardonnay (Languedoc-Roussillon – France)

CARTOCCIO

Mỳ sợi mực đen với hải sản và cà chua bi

Homemade squid ink tagliolini, seafood, cherry tomato

Soave – Tommasi, 2014 Garganega, Soave DOC (Veneto – Italy)

TAGLIATA DI MANZO

Thăn bò Mỹ với cải arugula, cà chua bi và sốt balsamic cô đặc

Sliced US beef rib-eye, baby arugula, cherry tomato, aged balsamic reduction

Lamole di Lamole, 2012 Sangiovese, Chianti Classico DOCG
(Tuscany – Italy)


TIRAMISU

Bánh tiramisu với mousse phô mai, bánh quy và xi-rô espresso

Classic light mascarpone mousse, finger biscuit, espresso syrup

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

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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

6 món/ 6 courses: 1,388,000

Wine Pairing Tasting Menu – 6 món/ 6 courses: 2,488,000

BURRATA

**Xà lách phô mai burrata với cà chua, rau kinh giới, húng quế
và dầu ô liu thượng hạng**

Apulia fresh burrata cheese, sliced tomato, Sicilian organic oregano, basil, extra virgin olive oil
Mionetto – Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC (Veneto – Italy)

ZUPPA DI PESCE

Súp hải sản dùng kèm bánh mì tỏi

Slow cooked seafood soup, garlic crouton

Moulin de Gassac, 2015 Chardonnay (Languedoc-Roussillon – France)

NAPOLETANO

Nui Ý khoanh lớn với sốt thịt băm

Paccheri pasta, 12 hours long slow cooked Neapolitan meat ragout “grandma recipe”
Lamole di Lamole, 2012 Sangiovese, Chianti Classico DOCG
(Tuscany – Italy)

CERNIA

Cá bống mú, đậu trắng, nghêu, sò điệp và sốt cay

Garoupa, cannellini beans, clams, scallop and spicy salami

François Labet, 2014 Pinot Noir (Corsica – France)

FILETTO

Phi lê bò Mỹ áp chảo với bông cải nghiền và nấm

Pan-seared US beef tenderloin, cauliflower puree, mushroom

Tortoniano – Michele Chiarlo, 2009 Nebbiolo, Barolo DOCG
(Piedmont – Italy)

TORTINO

Bánh sô cô la nóng dùng kèm kem va-ni

Hot chocolate cake, vanilla ice-cream

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

MISTA

168,000

Xà lách hỗn hợp với cà chua cắt lát, bí ngòi, măng tây, cà rốt và sốt chanh dầu olive thượng hạng

Mixed greens, tomato, zucchini, asparagus, carrot, lemon extra virgin olive oil

BURRATA

198,000

Xà lách phô mai burrata với cà chua bi, rau kinh giới, húng quế và dầu oliu thượng hạng

Apulia fresh burrata cheese, sliced tomato, Sicilian organic oregano, basil, extra virgin olive oil

ASPARAGO

178,000

Măng tây, kem trứng, trứng cá và sốt balsamic

Asparagus, cream of organic egg, lumpfish caviar, aged balsamic

POLIPO

198,000

Bạch tuộc với rau hữu cơ, trứng cá hồi, đậu cô ve và sốt quả phỉ

Octopus, organic leaves, salmon roe, green beans, hazelnut dressing

INSALATA DI PESCE

248,000

Xà lách hải sản, thạch rượu cà chua và trứng cá hồi

Seafood salad, tomato vodka jelly, salmon roe

TARPACCIO

298,000

Bò Mỹ tái sốt tartar, nấm ngâm, trứng cút và sốt chanh

USDA beef carpaccio and tartar, pickled mushrooms, quail egg, lemon dressing

FEGATO GRASSO

388,000

Terrine gan ngỗng, hạt dẻ và sung tằm

Foie gras terrine, pistachio, fig compote

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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** 148,000

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

 **ZUCCA** 168,000

Súp bí đỏ, nấm porcini và nấm truffle
Pumpkin, porcini mushroom and truffle soup

ZUPPA DI PESCE 178,000

Súp hải sản dùng kèm bánh mì tỏi
Slow cooked seafood soup, garlic crouton

MÌ VÀ CƠM Ý

PASTA AND RISOTTO

 **PENNE** 158,000

Nui Ý phô mai kèm sốt húng tây, cà tím và sốt cà chua
Mascarpone and basil pesto stuffed penne, eggplant, light tomato sauce

 **LASAGNA** 188,000

Lasagna nấm porcini, 4 loại phô mai và xà lách rocket
Porcini mushrooms lasagna, four cheese fondue, arugula

 **PORCINI RISOTTO** 298,000

Cơm Ý, nấm porcini nhập và phô mai parmesan
Carnaroli rice, imported porcini mushrooms, Parmesan cheese

SPAGHETTI 188,000

Mì Ý với nghêu sốt tỏi, ớt và dầu ô liu thượng hạng
Spaghetti, clam, garlic, chili, extra virgin olive oil

CARTOCCIO 288,000

Mỳ sợi mực đen với hải sản và cà chua bi
Homemade squid ink tagliolini, seafood, cherry tomato

 **TORTELLONI** 198,000

Hoành thánh nhân thịt thỏ với nấm, bí đỏ nướng và dăm bông pancetta
Free range rabbit home-made "Tortelloni" pasta, wild mushroom, roasted pumpkin, pancetta crumble

 **NAPOLETANO** 228,000

Nui Ý khoan lớn với sốt thịt băm
Paccheri pasta, 12 hours long 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

BRANZINO	278,000
Phi lê cá chẻm đút lò, dùng kèm cous cous hải sản, chanh và đậu fava	
Sea bass, seafood cous cous, lemon, fava beans	
 CERNIA	348,000
Cá bống mú, đậu trắng, nghêu, sò điệp và sốt cay và nụ bạch hoa	
Garoupa, cannellini beans, clams, scallop and spicy salami	
SALMONE	378,000
Cá hồi ướp hoa cúc, thì là và đậu hà lan	
Chamomile marinated salmon, fennel, green peas	
ARAGOSTA	2,498,000/ Kg
Tôm hùm sống lựa chọn kiểu chế biến, dùng kèm rau củ xào, xà lách và khoai tây nướng	
Live lobster any style, sautéed vegetable, mixed greens and roasted potato	
POLLO	368,000
Gà bọc đất sét nướng, dùng kèm các loại húng, tỏi và rau củ	
Baked clay crusted coquelet chicken, fresh herb, garlic, seasonal vegetable	
ANATRA	358,000
Ức vịt áp chảo mật ong, rau thì là kèm quả cherry tẩm đường	
Pan-seared honey glazed duck breast, fennel and cherry compote	
FILETTO	728,000
Phi lê bò Mỹ áp chảo với bông cải nghiền và nấm	
Pan-seared US beef tenderloin, cauliflower puree, mushroom	
BISTECCA	888,000
Thăn bò Mỹ 350gr với rau củ, khoai tây nướng, sốt vang đỏ	
USDA first choice beef rib eye 350gr, seasonal vegetable, roasted potato, red wine sauce	
BRASATO	448,000
Nạc vai cừu hầm, dùng kèm khoai tây nghiền, hạt dẻ và sốt cà phê	
Slow cooked lamb shoulder, mashed potato, pistachio crumbs, coffee jus	



Món chay/ Vegetarian



Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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