

A LA CARTE
MENU



ROMEO

BURRATA ⑤

Phô mai Burrata vùng Apulia | Cà chua | Vụn húng tây
Apulia burrata | Tomato | Basil crumble
Mionetto – Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC
(Veneto – Italy)

OSTRICA

Hàu Canada | Xà lách Romaine thủy canh | Trứng cá hồi
Canadian oyster | Hydroponic romaine lettuce | Salmon roe
50° Feinherb – Riesling, QbA
(Rheingau – Germany)

NAPOLETANO ⑥

Mì Ý Paccheri | Ragout | Phô mai Parmesan
Paccheri pasta | Grandma’s recipe meat ragout | Parmesan cheese
Botter – Merlot, Corvina, Gran Passione Rosso IGT
(Veneto – Italy)

MEDAGLIONE

Cá hồng cuộn | Cà tím nướng | Sốt nhụy hoa nghệ tây
Snapper medallion | Roasted eggplant | Saffron sauce
Moda, Talamonti – Montepulciano, Montepulciano d’Abruzzo DOC
(Abruzzo – Italy)

BIGNÉ

Hạt phi | Sô cô la | Truffle
Hazelnut | Chocolate | Truffle
Cantine Pellegrino, Zibibbo, Passito di Pantelleria DOC
(Sicily, Italy)

5 món/ 5 courses: 1,088,000
Wine Pairing Tasting Menu – 5 món/ 5 courses: 2,088,000

⑤ Món chay/ Vegetarian ⑥ Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available ⑥ 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

MARINATO

Cá hồi muối | Dưa chua | Sốt xanh Salsa Verde

Cured salmon | Pickles | Salsa verde

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

Acqua Panna (Florence, Tuscany – Italy)

CAPPUCCINO ⑤

Trứng chần | Sốt kem bông cải trắng | Nấm Porcini

65°C egg | Cauliflower cream | Porcini mushroom

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

Surgiva still (Trento, Trentino-Alto Adige – Italy)

TORTELLO

Hoành thánh kiểu Ý nhân cá minh thái | Hải sản | Cà tím xông khói

Pollock fish tortelli | Crustaceans | Smoked eggplant

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Chardonnay, Bourgogne AOC
(Burgundy – France)

San Benedetto still (Venezia, Veneto – Italy)

ANGUS

Bò Úc hầm | Hành tím | Cà rốt | Mù tạt nguyên hạt

Slow-cooked Australian beef | Shallot | Baby carrot | Wholegrain mustard

Castelforte – Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella,
Amarone della Valpolicella DOCG (Veneto – Italy)

San Pellegrino (Bergamo, Lombardy – Italy)

BABÀ

Bánh Rum Baba | Trái cây tươi | Kem

Neapolitan rum babà | Fruit | Pastry cream

Cantine Pellegrino, Zibibbo, Passito di Pantelleria DOC
(Sicily, Italy)

Ferrarelle (Caserta, Campania – Italy)

5 món/ 5 courses: 1,088,000

Wine Pairing Tasting Menu – 5 món/ 5 courses: 2,188,000

Wine and water pairing tasting menu - 5 món / 5 courses : 2,388,000

⑤ Món chay/ Vegetarian ⑥ Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available ⑦ 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 ^{VG}		198,000
Rau củ hữu cơ Hạt diêm mạch Nấm Truffle		
Organic vegetables Quinoa Truffle		
BURRATA ^V		288,000
Phô mai Burrata vùng Apulia Cà chua Vụn húng tây		
Apulia burrata Tomato Basil crumble		
MARINATO		298,000
Cá hồi muối Dưa chua Sốt xanh Salsa Verde		
Cured salmon Pickles Salsa verde		
CAPASANTA		388,000
Sò điệp Hokkaido Củ dền Phô mai Mascarpone		
Hokkaido scallop Beetroot Mascarpone		
CANADESE	1 con/ 1 piece	118,000
Hàu Canada Baynes Sound sống hoặc đút lò		
Canadian Baynes Sound oyster on ice or baked		
FRANCESE	1 con/ 1 piece	118,000
Hàu Pháp sống hoặc đút lò		
Fine De Claire oyster on ice or baked		
CAVIALE	30 gr	2,888,000
Trứng cá tầm nhập khẩu Món ăn kèm truyền thống		
Imported Oscietra caviar Classic condiments		
ANATRA		388,000
Vịt xông khói Gan ngỗng Quả anh đào Amarena		
House smoked duck Foie-gras Amarena cherry		
BATTUTA		328,000
Bò tái cao cấp kiểu Pháp Hạt phỉ Piedmont Giấm Balsamic		
USDA beef tartar Piedmont hazelnuts Aged balsamic pearls		

^V Món chay/ Vegetarian ^{VG} Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available ^P 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

POMODORO ④ 168,000

Cà chua San Marzano | Bánh mì | Dầu oliu nguyên chất
San Marzano tomato | Farmer's bread | Extra virgin olive oil

CAPPUCCINO ⑤ 188,000

Trứng chần | Sốt kem bông cải trắng | Nấm Porcini
65°C egg | Cauliflower cream | Porcini mushroom

OSTRICA 228,000

Hàu Canada | Xà lách Romaine thủy canh | Trứng cá hồi
Canadian oyster | Hydroponic romaine lettuce | Salmon roe

MÌ VÀ CƠM Ý | PASTA AND RISOTTO

TUBETTONE ④ 198,000

Mì Ý Tubettone | Cà chua phơi khô | Bột oliu đen
Tubettone pasta | Sun-dried tomato | Black olive dust

RISOTTO ⑤ 328,000

Gạo hạt dài Carnaroli | Nấm Porcini | Phô mai tan chảy
Carnaroli rice | Porcini mushroom | Cheese fondue

TORTELLO 398,000

Hoành thánh kiểu Ý nhân cá minh thái | Hải sản | Cà tím xông khói
Pollock fish tortelli | Crustaceans | Smoked eggplant

CARTOCCIO 498,000

Mì Ý đen | Tôm hùm | Sốt hải sản cay | Cà chua
Squid ink pasta | Lobster | Spicy seafood | Cherry tomato

TAGLIOLINO 798,000

Trứng cá tằm | Dầu oliu chứa vàng 23 Carat | Tỏi | Ớt
Oscietra caviar | 23 karat gold olive oil | Garlic | Chilli

NAPOLETANO ③ 298,000

Mì Ý Paccheri | Ragout | Phô mai Parmesan
Paccheri pasta | Grandma's recipe meat ragout | Parmesan cheese

FAGOTTINO 328,000

Hoành thánh kiểu Ý nhân thịt thỏ | Nhụy hoa nghệ tây | Bột ngò tây
Handmade rabbit fagottini | Saffron | Parsley foam

⑤ Món chay/ Vegetarian ④ Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available ③ 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

TERRINA ^{VG}	328,000
Terrine rau củ Atiso nướng Nấm Truffle Vegetable terrine Grilled artichokes Truffle	
ACQUA PAZZA	298,000
Cá trong ngày Nghêu Sốt Acqua Pazza Catch of the day Clams “Acqua pazza guazzetto”	
MEDAGLIONE	368,000
Cá hồng cuộn Cà tím nướng Sốt nhụy hoa nghệ tây Snapper medallion Roasted eggplant Saffron sauce	
SALMONE	398,000
Cá hồi Alaska Đậu Hà Lan Hoa cúc Alaskan salmon Green peas Camomille	
PORCHETTATO ^P	488,000
Heo Iberico Cải xoăn Mứt ớt chuông Rượu Ý Sambuca Iberico pork “Friarielli “ Bell pepper jam Sambuca	
ANGUS	688,000
Bò Úc hầm Hành tím Cà rốt Mù tạt nguyên hạt Slow cooked Australian beef Shallot Baby carrot Whole grain mustard	
FILETTO	888,000
Thăn bò Rau củ nướng củi Cà phê Sốt rượu Barbaresco USDA beef tenderloin Wood roasted vegetables Coffee Barbaresco wine sauce	
AGNELLO	688,000
Sườn cừu Bột bắp Nấm Morel New Zealand lamb rack Polenta Morel mushroom	

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

GELATO 138,000

Lựa chọn các hương vị kem: Sô cô la | Dâu | Va-ni

Selection of home-made ice-cream: Chocolate | Strawberry | Vanilla

BIGNÉ 168,000

Hạt phi | Sô cô la | Truffle

Hazelnut | Chocolate | Truffle

SCAZZETTA 138,000

Mousse rượu mùi vị chanh | Kem dâu |

Bánh lòng trắng trứng với đường | Bánh bông lan

Limoncello mousse | Strawberry ice-cream | Meringue | Sponge-cake

TIRAMISU 158,000

Bánh Tiramisu với Mousse phô mai | Bánh quy | Xi-rô espresso

Classic light mascarpone mousse | Ladyfinger biscuit | Espresso syrup

BABÀ 168,000

Bánh Rum Baba | Trái cây tươi | Kem

Neapolitan rum babà | Fruit | Pastry cream

TORTINO 168,000

Bánh sô cô la nóng | Kem va-ni

Hot chocolate cake | Vanilla ice-cream

FRUTTA 138,000

Trái cây theo mùa

Seasonal fruit platter

FORMAGGI 388,000

Lựa chọn các loại phô mai Ý | Mứt | Dầu nấm mật ong | Trái cây khô | Hạt

Selection of Italian cheeses | home-made jam | truffle honey | dried fruit | nuts