





Dear Guest,

In order to provide you the best dining experience and guarantee the highest food quality, we invite you to enjoy our dishes as soon as they are served.

Thank you for your understanding.

Have a wonderful time with us!

Da Vittorio Saigon Team

*Thưa quý khách,*

*Để có được trải nghiệm ẩm thực tốt nhất và đảm bảo chất lượng món ăn ngon nhất, các món ăn nên được thưởng thức ngay khi phục vụ.*

*Xin cảm ơn quý khách.*

*Chúc quý khách tận hưởng thời gian tuyệt vời tại nhà hàng Da Vittorio Saigon.*



## TASTING MENU

The set menu are served for the whole table.  
Please kindly be informed that Da Vittorio Saigon is a smoke-free restaurant.  
Our staff would be happy to show you the designated smoking areas.

*Thực đơn chọn sẵn này sẽ được phục vụ cho cả bàn tiệc.  
Xin lưu ý quý khách vui lòng không hút thuốc trong nhà hàng.  
Vui lòng hỏi nhân viên của chúng tôi để hướng dẫn đến khu vực hút thuốc.*

## In the tradition of Vittorio

A fish and crustaceans menu prepared according to the market availability...  
Where our "Pacchero" will not miss.

*Các món ăn truyền thống của nhà Vittorio*

*Thực đơn gồm các món hải sản được phục vụ tùy theo tình trạng sẵn có...  
Đừng bỏ lỡ món "Pacchero" trứ danh*

VND 3,588

Food only

*Thực đơn chọn sẵn*

VND 1,888

Wine pairing experience available

*Giá kèm rượu*

## Passioni Carnali

For meat lovers...

*Cho những khách yêu thích thịt...*

VND 3,988

Food only

*Thực đơn chọn sẵn*

VND 1,888

Wine pairing experience available

*Giá kèm rượu*

## Vegetable Symphony

From our farmers to the table...  
Where our "Pacchero" will not miss...

*Giai điệu rau củ*

VND 3,288

Food only

*Thực đơn chọn sẵn*

VND 1,888

Wine pairing experience available

*Giá kèm rượu*

# THE MENU

## Caviar Set

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Vintage Baeri (Acipenser Baeri) 30g                     | VND 4,888 |
| Oscietra Italy (Acipenser Gueldenstaedtii) 30g          | 4,888     |
| Kristal ( Acipenser Schrenki – Acipenser Dauricius) 30g | 5,888     |
| Beluga (Huso-Huso) 30g                                  | 6,888     |

To provide you the highest caviar tasting experience, the caviar set is served with egg white, egg yolk, chives, sour cream and homemade blinis

*Set trứng cá tầm được phục vụ kèm lòng trắng trứng, lòng đỏ trứng, hẹ, kem chua và bánh blinis ngũ cốc để mang đến sự trải nghiệm thượng hạng nhất cho khách hàng*

## Starters

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pickled Beetroot Ravioli, Creamy Goat Cheese, Chives,<br>Beetroot and Carrot Gazpacho <sup>(4,7,9,12)</sup> | VND 888 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

*Ravioli Nhân Củ Dền Ngâm Chua, Phô Mai Sữa Dê, Hẹ Lá, Xúp Gazpacho Củ Dền Và Cà Rốt*

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Potato and Mushroom Cappuccino with Black Truffle,<br>Mini Savory Croissant <sup>(1,7,9)</sup> | 988 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

*“Cappuccino” Ragout Nấm Và Mousse Khoai Tây, Truffle Đen, Bánh Croissant Mặn*

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Variety of Fresh Fish of the Day <sup>(2,4,7,8,14)</sup> | 1,388 |
|----------------------------------------------------------|-------|

*Các Loại Cá Tươi Sống Trong Ngày*



|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Egg "à la Egg" with Kaluga Imperial Caviar <sup>(3,4,7)</sup> | 2,288 |
|---------------------------------------------------------------|-------|

*Trứng Nấu Kiểu Ý Với Trứng Cá Tầm Thượng Hạng*

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Slow Cooked Beef Cheeks, Creamy Polenta,<br>Baby Organic Vegetables <sup>(7,9,12)</sup> | 1,188 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|

*Má Bò Nấu Chậm, Cháo Ngô Kiểu Ý, Rau Củ Bi Hữu Cơ*

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| “Joselito” Iberico Pluma, Japanese Sea Urchin,<br>Potato, Chives Infused Oil <sup>(7,9,12,14)</sup> | 1,388 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

*Thăn lưng Iberico “Joselito”, cầu gai Nhật, dầu hẹ*

## First Courses

50

“Vittorio” style Paccheri Pasta<sup>(1,7)</sup>

VND 1,088

Mỳ Ống Paccheri Kiểu Vittorio

Linguine Crab, Mint and Candied Lemon<sup>(1,2,7,9,12)</sup>

1,288

Mỳ Ý Linguine, Thịt Cua, Lá Bạc Hà Và Mứt Chanh Vàng

Handmade Tortelli, Gambero Rosso, Fermented Burrata,  
Oscieta Caviar<sup>(1,2,3,7,9,12)</sup>

1,488

Hoành Thánh Tortelli Thủ Công, Tôm Gambero Rosso, Phô Mai Burrata Lên Men, Trứng Cá Tầm Oscieta

“Plin” Raviolini, Carbonara Espuma, Crispy Guanciale<sup>(1,3,7,9,12)</sup>

1,388

Hoành Thánh “Plin” Kiểu Ý, Xốt Carbonara Dạng Bọt, Má Heo Sấy Giòn

Ossobuco Stuffed Casoncelli, Saffron, Gremolada,  
Tapioca and Thyme Chips<sup>(1,3,7,9,12)</sup>

1,398

Mỳ Casoncelli Nhân Bắp Bê Hâm, Hoa Nghệ Tây, Xốt Ngò Tây Kiểu Ý, Bánh Chíp Khoai Mì Và Cỏ Xạ Hương

## Main Courses

Up and Down of Vegetables<sup>(1,7,8)</sup>

VND 1,288

Bân Hòa Âm Giữa Rau Củ Quả – Nho, Cải Bó Xôi, Khoai Lang Tím, Củ Cải Trắng, Nấm,  
Hạt Dẻ – Với Phô Mai Taleggio Và Truffle

Olive Oil Poached Antarctic Toothfish, Cauliflower, Beurre Blanc,  
Sicilian Pesto<sup>(4,7,8,9)</sup>

1,488

Cá Tuyết Nam Cực Chần Dầu Ô Liu, Bông Cải Trắng, Xốt Bơ Chanh, Xốt Pesto Sicilia

Pan Seared Mediterranean Turbot “Pizzaiola” Style, Sour Tomato,  
Mozzarella Foil<sup>(7)</sup>

1,688

Cá Bơn Địa Trung Hải Áp Chảo Kiểu “Pizzaiola”, Cà Chua Vị Chua, Lớp Phủ Phô Mai Mozzarella

50

Black Angus Tartare Old Style<sup>(1,3,4,8,9,10,12)</sup>

1,688

Tartare Bò Angus Kiểu Truyền Thống

New Zealand Coastal lamb 2 ways: loin roll and slow cooked shoulder,  
Morel mushroom, golden berries sauce, spinach sponge<sup>(3,7,9,10,12)</sup>

1,788

Cừu New Zealand Nấu 2 Kiểu: Thịt Thăn Cuộn & Thịt Vai Nấu Chậm, Nấm Bụng Dê, Xốt Trái Tầm Bóp, Bánh Rau Bó Xôi

50

Wagyu Beef Tenderloin “Rossini” style, Foie Gras,  
Port Wine Sauce<sup>(1,3,7,8,9,12)</sup>

1,988

Thăn Bò Wagyu Kiểu “Rossini”, Gan Ngỗng, Xốt Rượu Port

# SHARE WITH YOUR FRIENDS

50

Warm Steamed Seafood Salad (2 people)

VND 3,488

Fish and crustaceans selection with seasonal vegetables <sup>(2,3,4,7,9,14)</sup>

*Xà Lách Hải Sản Hấp (Phần 2 Người)*

*Lựa chọn các loại cá và giáp xác với rau củ theo mùa*

Paccheri Pasta “Pescatora” Style (2 people)

VND 3,888

Our “Mancini” paccheri pasta, crustaceans, seafood, bisque sauce <sup>(2,3,4,7,9,12,14)</sup>

*Mì Paccheri Kiểu “Pescatora” (Phần 2 Người)*

*Mì paccheri thương hiệu Mancini, các loại giáp xác, hải sản, sốt bisque*

1,3 kg Roasted MS 6/7 “Marri” Wagyu Beef Bone in Ribeye – 400days grain-fed (up to 4 people)

VND 7,388

Served with Italian style vegetables side dishes and beef jus

*1,3 ký Bò Ribeye Wagyu MS 6/7 Thương Hiệu Marri – Bò Ăn Ngũ Cốc 400 Ngày (Phần 4 Người)*

*Dùng kèm rau củ nấu kiểu Ý và sốt bò*

### Allergens/ *Danh mục thực phẩm có khả năng gây dị ứng*

<sup>1</sup> **Cerals** containing gluten and products thereof

*Ngũ cốc có chứa gluten và các sản phẩm từ chúng*

<sup>2</sup> **Crustaceans** and products thereof

*Động vật giáp xác và các sản phẩm từ chúng*

<sup>3</sup> **Eggs** and products thereof

*Trứng và các sản phẩm từ chúng*

<sup>4</sup> **Fish** and products thereof

*Cá và các sản phẩm từ chúng*

<sup>5</sup> **Peanuts** and products thereof

*Đậu phộng và các sản phẩm từ chúng*

<sup>6</sup> **Soybeans** and products thereof

*Đậu nành và các sản phẩm từ chúng*

<sup>7</sup> **Milk** and products thereof (including lactose)

*Sữa và các sản phẩm từ chúng (kể cả lactose)*

<sup>8</sup> **Nuts:** almonds, hazelnuts, walnuts and products thereof

*Các loại hạt: hạnh nhân, hạt phi, hạt óc chó và các sản phẩm từ chúng*

<sup>9</sup> **Celery** and products thereof

*Cần tây và các sản phẩm từ chúng*

<sup>10</sup> **Mustard** and products thereof

*Mù tạt và các sản phẩm từ chúng*

<sup>11</sup> **Sesame seeds** and products thereof

*Hạt mè và các sản phẩm từ chúng*

<sup>12</sup> **Sulphur dioxide** and **sulphites**

*Lưu huỳnh đioxit và sunfua*

<sup>13</sup> **Lupins** and products thereof

*Lupin và các sản phẩm từ chúng*

<sup>14</sup> **Molluscs** and products thereof

*Động vật thân mềm và các sản phẩm từ chúng*

All prices are quoted in ,000 VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

*Giá niêm yết bằng Việt Nam ,000 Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành*

If you have any food allergies and/or intolerances, please ask our staff, who will provide you with appropriate information on our food and beverage

*Xin lưu ý nếu quý khách bị dị ứng với bất kỳ thành phần thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên nhà hàng để được tư vấn món ăn và thức uống thích hợp.*