



## “Tradizione”

Gambero rosso, lemon, gazpacho foam, apple and fennel salad  
*Gambero rosso, chanh, bọt gazpacho, xà lách củ thì là và táo*

Raw tuna spaghetti, “Bagna Caoda” sauce and pistachio crumble  
*Cá ngừ sợi, sốt Bagna và vụn giòn hạt dẻ cười*

Pan seared Mediterranean turbot “Pizzaiola” style, sour tomato, Mozzarella foil  
*Cá bon Địa Trung Hải áp chảo kiểu “Pizzaiola”, cà chua vị chua, lớp phủ phô mai Mozzarella*

Langoustine, white bean, dulce de leche, N’duja infused oil  
*Langoustine, đậu trắng, mứt sữa, dầu ngâm xúc xích Ý cay N’duja*

Egg “à la Egg” with Imperial Kaluga Queen caviar  
*Trứng nấu kiểu Ý với trứng cá tầm Kaluga Queen*

“Vittorio” style paccheri pasta  
*Mỳ ống paccheri kiểu Vittorio*

Olive oil poached Antarctic toothfish, cauliflower, beurre blanc, Sicilian pesto  
*Cá tuyết Nam Cực chần dầu ô liu, bông cải trắng, sốt bơ chanh, sốt pesto Sicilian*

Sicilian cannoli “mille – feuille”, ricotta cheese, pistachio ice cream, candied orange  
*Bánh cannoli “mille-feuille”, phô mai ricotta, kem hạt dẻ cười, cam ngào đường*

***If you have a food allergy and/or intolerance please ask our staff for information about the food and drinks we serve***  
*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*