

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

¹ **Cerals** containing gluten and products thereof

Ngũ cốc có chứa gluten và các sản phẩm từ chúng

² **Crustaceans** and products thereof

Động vật giáp xác và các sản phẩm từ chúng

³ **Eggs** and products thereof

Trứng và các sản phẩm từ chúng

⁴ **Fish** and products thereof

Cá và các sản phẩm từ chúng

⁵ **Peanuts** and products thereof

Đậu phộng và các sản phẩm từ chúng

⁶ **Soybeans** and products thereof

Đậu nành và các sản phẩm từ chúng

⁷ **Milk** and products thereof (including lactose)

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

⁸ **Nuts:** almonds, hazelnuts, walnuts and products thereof

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

⁹ **Celery** and products thereof

Cần tây và các sản phẩm từ chúng

¹⁰ **Mustard** and products thereof

Mù tạt và các sản phẩm từ chúng

¹¹ **Sesame seeds** and products thereof

Hạt mè và các sản phẩm từ chúng

¹² **Sulphur dioxide** and sulphites

Lưu huỳnh đioxit và sunfua

¹³ **Lupins** and products thereof

Lupin và các sản phẩm từ chúng

¹⁴ **Molluscs** and products thereof

Động vật thân mềm và các sản phẩm từ chúng

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.

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

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



ALL IN THE FAMILY –
A DA VITTORIO GLOBAL EVENT
GUEST CHEF:
2 MICHELIN STAR CHEF PAOLO ROTA

In partnership with



Gambero Rosso, Pickled Carrot, Cold Tomato & Basil Emulsion

Gambero Rosso, Cà Rốt Ngâm, Cà Chua Lạnh & Nhũ Tương Húng Quế

Vietnamese Flower Crab, Scallop, Black Garlic, Oscietra Caviar

Cua Việt Nam, Sò Điệp, Tỏi Đen, Trứng Cá Tầm Oscietra

Langoustine, White Bean, Dulce De Leche, N' duja Infused Oil

Langoustine, Đậu Trắng, Mứt Sữa, Dầu Ngâm Xúc Xích Ý Cay N' Duja

Pan Seared Veal Sweetbread, Polenta Espuma,
Olives, Capers Dust

Lá Lách Bê Ấp Chảo, Bọt Cháo Ngô Kiểu Ý, Ôliu, Bọt Bạch Đậu Khấu

Duck Leg Stuffed Casoncelli, Saffron, Gremolada,
Tapioca & Thyme Chips

*Đùi Vịt Nấu Chậm Casoncelli, Nhụy Hoa Nghệ Tây, Xốt Gremolada,
Bánh Bột Năng Cỏ Xạ Hương*

New Zealand Coastal Lamb 2 Ways:
Loin Roll & Slow Cooked Shoulder, Morel Mushroom,
Golden Berries Sauce, Spinach Sponge

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

“Tiramisu”

“Tiramisu”

VND 4,388⁺⁺ with pairing of fine Wines & Tea