



## “Passioni carnali”

**New Zealand Coastal Lamb Tartar, Cognac, Puff Pastry,  
Kaluga Imperial caviar**

*Tartar Cừu New Zealand, Xốt Cognac, Bánh ngàn lớp, Trứng Cá Tầm  
Kaluga Imperial*

**“Joselito” Iberico Pluma, Sea Urchin, Chives Infused Oil**

*Thăn Lưng Iberico “Joselito”, Xốt nhím biển, Dầu hẹ*

**Pan seared veal sweetbread, polenta espuma, olives, capers dust**

*Lá lách bê áp chảo, Bột cháo ngô kiểu Ý, Ôliu , Bột bạch đậu khấu*

**Ossobuco stuffed casoncelli, saffron, gremolada, tapioca and thyme chips**

*Bánh xếp Casoncelli nhồi bắp bê hầm , Nhụy hoa nghệ tây, Xốt Gremolada,  
Bánh bột năng cỏ xạ hương*

**“Vittorio” style paccheri pasta**

*Mỳ ống paccheri kiểu Vittorio*

**Wagyu beef tenderloin “Rossini”, Foie Gras, Port wine sauce**

*Thăn Nội Bò Wagyu kiểu Rossini, Gan Ngỗng, Xốt Rượu Port*

**Selection of 3 fine Italian cheeses with homemade jams and  
Sultanas bread**

Tuyển chọn 3 loại phô mai Ý hảo hạng dùng kèm mứt tự làm và bánh mì Sultanas

**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 any food allergy or intolerance please ask our staff 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