



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.*

THE MENU

Caviar Set

Vintage Baeri (Acipenser Baeri) 30g	VND 4,888
Osciètre Prestige (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, Beetroot and Carrot Gazpacho ^(4,7,9,12)	VND 888
<i>Ravioli Nhân Củ Dền Ngâm Chua, Phô Mai Sữa Dê, Hẹ Lá, Xúp Gazpacho Củ Dền Và Cà Rốt</i>	
Potato and Mushroom Cappuccino with Black Truffle, Mini Savory Croissant ^(1,7,9)	988
<i>“Cappuccino” Ragout Nấm Và Mousse Khoai Tây, Truffle Đen, Bánh Croissant Mặn</i>	
Variety of Fresh Fish of the Day ^(2,4,7,8,14)	1,388
<i>Các Loại Cá Tươi Sống Trong Ngày</i>	
50 Egg "à la Egg" with Kaluga Imperial Caviar ^(3,4,7)	2,288
<i>Trứng Nấu Kiểu Ý Với Trứng Cá Tầm Thượng Hạng</i>	
“Joselito” Iberico Pluma, Japanese Sea Urchin, Potato, Chives Infused Oil ^(7,9,12,14)	1,388
<i>Thăn Lưng Iberico “Joselito”, Cầu Gai Nhật, Dâu Hẹ</i>	

50

The signature dishes of our first 50 years

First Courses

50 “Vittorio” style Paccheri Pasta ^(1,7)	VND 1,088
<i>Mỳ Ống Paccheri Kiểu Vittorio</i>	
Linguine “Pastificio Agricolo Mancini”, Marinated Vietnamese Flower Crab, Clams, Lemon ^(1,2,4,7,9,12,14)	1,288
<i>Mì Linguine “Pastificio Agricolo Mancini”, Ghẹ Hoa ngâm sốt, Nghêu, Chanh vàng</i>	
Handmade Cappellacci Pasta, Crustaceans, Ricotta Cheese, Blue Belly Shrimps, Caviar Cigar ^(1,2,3,7,8,9,12)	1,488
<i>Hoành Thánh Cappellacci Thủ Công, Hải Sản, Phô Mai Ricotta, Tôm Bụng Xanh, Xì Gà Caviar</i>	
Ossobuco Stuffed Casoncelli, Saffron, Gremolada, Tapioca and Thyme Chips ^(1,3,7,9,12)	1,398
<i>Mỳ Casoncelli Nhân Bắp Bê Hâm, Hoa Nghệ Tây, Xốt Ngò Tây Kiểu Ý, Bánh Chíp Khoai Mì Và Cỏ Xạ Hương</i>	

Main Courses

Our Version Of An Eggplant Parmigiana, Black Truffle ⁽⁷⁾	VND 1,388
<i>Cà Tím Parmigiana Đút Lò Kiểu Da Vittorio, Nấm Truffle Đen</i>	
Antarctic Toothfish, Avocado Crème Brûlée, Savory Mini Cannolo, Oriental Dashi ^(4,7,8,9)	1,488
<i>Cá Tuyết Nam Cực, Bánh Trứng Đốt Vị Bơ, Bánh Cannolo Mặn, Nước Dashi Phương Đông</i>	
Pan Seared Splendid Alfonsino Fish “Pizzaiola” Style, Sour Tomato, Mozzarella Foil ⁽⁷⁾	1,588
<i>Cá Hồng Áp Chảo Kiểu “Pizzaiola”, Cà Chua Vị Chua, Lớp Phủ Phô Mai Mozzarella</i>	
50 Black Angus Tartare Old Style ^(1,3,4,8,9,10,12)	1,688
<i>Tartare Bò Angus Kiểu Truyền Thống</i>	
New Zealand Coastal Lamb 2 Ways: Loin Roll & Slow Cooked Shoulder, Morel Mushroom, Golden Berries Sauce, Spinach Sponge ^(3,7,9,10,12)	1,788
<i>Cừu New Zealand Nấu 2 Kiểu: Thịt Thăn Cuộn & Thịt Vai Nấu Chậm, Nấm Bụng Dê, Xốt Trái Tầm Bóp, Bánh Rau Bó Xôi</i>	
50 Wagyu Beef Tenderloin “Rossini” style, Foie Gras, Port Wine Sauce ^(1,3,7,8,9,12)	1,988
<i>Thăn Bò Wagyu Kiểu “Rossini”, Gan Ngỗng, Xốt Rượu Port</i>	