

A LA CARTE

MENU



ROMEO

4 món/ 4 courses: 888,000

Wine Pairing Tasting Menu – 4 món/ 4 courses: 1,888,000

AMUSE BOUCHE

Mionetto – Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC
(Veneto – Italy)

BURRATA

**Xà lách phô mai burrata với cà chua, rau kinh giới, húng quế và
dầu ô liu thượng hạng**

Apulia fresh burrata cheese, sliced tomato, Sicilian organic oregano, basil, extra virgin olive oil
Soave – Tommasi, 2014 Garganega, Soave DOC
(Veneto – Italy)

OSTRICA

Súp hào Pháp, lá thì là và trứng cá

Oysters, fennel and fish lump soup

Jean-Marc Brocard, 2015 Chardonnay, Petit Chablis AOC
(Burgundy – France)

TAGLIATA DI MANZO

Thăn bò Mỹ với cải arugula, cà chua bi và sốt balsamic cô đặc

Sliced US beef rib-eye, baby arugula, cherry tomato, aged balsamic reduction


Suoi – 2012 Nebbiolo, Barolo DOCG
(Piedmont – Italy)


TIRAMISU

Bánh tiramisu với mousse phô mai, bánh quy và xi-rô espresso

Classic light mascarpone mousse, finger biscuit, espresso syrup

Cordier, 2011 Semillon, Sauternes AOC
(Bordeaux – France)

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn,
vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies),
please contact the Restaurant Manager who can advise on a selection of suitable dishes

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

JULIET

5 món/ 5 courses: 1,088,000

Wine Pairing Tasting Menu – 5 món/ 5 courses: 2,288,000

AMUSE BOUCHE

Mionetto – Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC
(Veneto – Italy)

FEGATO GRASSO

Pate gan ngỗng, dăm bông Parma, kem cà chua, mít quả sung

Foie gras terrine, Parma ham, tomato ice cream, figs compote

Jean-Marc Brocard, 2015 Chardonnay, Petit Chablis AOC
(Burgundy – France)

MINISTRONE

Súp rau củ kiểu Ý với húng tây và dầu ô liu thượng hạng

Italian vegetable soup, basil, extra virgin olive oil

Soave – Tommasi, 2014 Garganega, Soave DOC
(Veneto – Italy)

NAPOLETANO

Nui Ý khoan lớn với sốt thịt băm

Paccheri pasta, 12 hours long slow cooked Neapolitan meat ragout “grandma recipe”

Lamole di Lamole, 2012 Sangiovese, Chianti Classico DOCG
(Tuscany – Italy)

CERNIA

Cá bống mú áp chảo, a ti sô và khoai tây nướng

Pan-seared spotted garoupa, artichokes, roasted potato

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, 2013 Pinot Noir, Bourgogne AOC
(Burgundy – France)

TORTINO


Bánh sô cô la nóng dùng kèm kem va-ni

Hot chocolate cake, vanilla ice-cream

Cordier, 2011 Semillon, Sauternes AOC
(Bordeaux – France)



Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork


Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT


All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

KHAI VỊ

APPETIZER

-  **ASPARAGO** 188,000
Măng tây, kem trứng, hạt chia và sốt balsamic
Asparagus, cream of organic egg, chia seeds and aged balsamic
-  **BURRATA** 198,000
Xà lách phô mai burrata với cà chua, rau kinh giới, húng quế và dầu ô liu thượng hạng
Apulia fresh burrata cheese, sliced tomato, Sicilian organic oregano, basil, extra virgin olive oil
- POLIPO** 198,000
Bạch tuộc với rau hữu cơ, trứng cá hồi, đậu cô ve và sốt quả phỉ
Octopus, organic leaves, salmon roe, green beans, hazelnut dressing
- RAPA ROSSA** 228,000
Cá hồi xông khói, củ dền, cây thì là và kem chua
House smoked salmon, beetroot, dill, sour cream sauce
- TARPACCIO** 298,000
Bò Mỹ tái sốt tartar, nấm ngâm, trứng cút và sốt chanh
USDA beef carpaccio and tartar, pickled mushrooms, quail egg, lemon dressing
- FEGATO GRASSO** 398,000
Pate gan ngỗng, dăm bông Parma, kem cà chua, mứt quả sung
Foie gras terrine, Parma ham, tomato ice cream, figs compote


 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

SÚP SOUP

 **MINISTRONE** 148,000

Súp rau củ kiểu Ý với húng tây và dầu ô liu thượng hạng
Italian vegetable soup, basil, extra virgin olive oil

 **ZUCCA** 168,000

Súp bí đỏ, nấm porcini và nấm truffle
Pumpkin, porcini mushroom and truffle soup

OSTRICA 188,000

Súp hào Pháp, lá thì là và trứng cá
Oysters, fennel and fish lump soup

MÌ VÀ CƠM Ý

PASTA AND RISOTTO

 **PENNE** 188,000

Nui Ý, cà tím nướng, phô mai burrata và húng tây
Penne pasta, roasted eggplants, burrata cheese and basil

 **LASAGNA** 188,000

Mì lá nhân bó xôi và phô mai ricotta, sốt phô mai
Spinach and ricotta lasagna, cheese sauce

 **RISOTTO** 298,000

Cơm Ý, nấm porcini, củ dền và phô mai chảy
Carnaroli rice, porcini mushrooms, beetroot, cheese fondue

SPAGHETTI 188,000

Mỳ Ý với nghêu, tỏi, ớt và sốt rau diếp
Spaghetti, clams, garlic, chilli and cream of organic lettuce

CARTOCCIO 298,000


Mì sợi mực đen với hải sản và cà chua bi
Homemade squid ink tagliolini, seafood, cherry tomato


 **TORTELLONI** 198,000

Hoành thánh nhân thịt thỏ với nấm, bí đỏ nướng và dăm bông pancetta
Free range rabbit home-made "Tortelloni" pasta, wild mushroom, roasted pumpkin, pancetta crumble

 **NAPOLETANO** 238,000

Nui Ý khoan lớn với sốt thịt băm
Paccheri pasta, 12 hours long slow cooked Neapolitan meat ragout "grandma recipe"

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT

MÓN CHÍNH

MAIN COURSE


BRANZINO 288,000
Cá chẽm chân, rau củ caponata và sốt cam
Poached sea bass, vegetable caponata, orange sauce

CERNIA 348,000
Cá bống mú áp chảo, a ti sô và khoai tây nướng
Pan-seared spotted garoupa, artichokes, roasted potato

SALMONE 378,000
Cá hồi ướp hoa cúc, thì là và đậu hà lan
Chamomile marinated salmon, fennel, green peas

ARAGOSTA 2,498,000/ Kg
Tôm hùm sống lựa chọn kiểu chế biến, dùng kèm rau củ xào, xà lách và khoai tây nướng
Live lobster any style, sautéed vegetable, mixed greens and roasted potato


POLLO 388,000
Gà bọc đất sét nướng, dùng kèm các loại húng, tỏi và rau củ
Baked clay crusted coquelet chicken, fresh herb, garlic, seasonal vegetable


 **MAIALINO** 588,000
Heo sữa ướp mật ong, juniper berry và rượu mùi
Organic honey glazed suckling pig, juniper berries and Sambuca liqueur

FILETTO 748,000
Thăn bò Mỹ áp chảo kèm polenta truffle chiên giòn và hành tím dấm basamic
Pan-seared USDA beef tenderloin, truffled crispy polenta, balsamic shallots

BISTECCA 888,000
Thăn bò Mỹ 350gr với rau củ, khoai tây nướng, sốt vang đỏ
USDA first choice beef rib eye 350gr, seasonal vegetable, roasted potato, red wine sauce

AGNELLO 588,000
Sườn cừu chiên giòn với bó xôi xào và sốt chanh
Lamb chops Milanese style, sautéed spinach, lemon sauce

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

All prices are quoted in VND, subject to 5% service charge and 10% VAT