

GLI ANTIPASTI – MÓN KHAI VỊ

OUR SALADS AND APPETIZERS

1. Home-made Burrata and Asparagus Salad, Blueberry Jam Dressing

Phomai tươi nhồi kem lạnh với sa lát măng tây, tươí sốt việt quất

265,000

2. Insalata Mista – Sa lát rau tươi trộn dầu ôliu

Mixed fresh vegetable salad with olive oil

85,000

4. Insalatine Miste con Gamberi e Salmone – Sa lát tôm, cá hồi xông khói, tỏi nướng

Prawns and smoked salmon salad with roasted garlic

225,000

5. Insalata di Avocado – Sa lát quả bơ với pho mát sữa trâu tươi, tươí sốt cam

Avocado salad with fresh Mozzarella, cherry tomato,

Kalamata olive, and corn, in orange dressing

215,000

10. Insalata d'Arancia

Sa lát cam tươi với đùi lợn muối Parma, hạt thông, Parmesan, sốt mù tạt mật ong

Fresh orange salad with Parma ham, pine nut, Parmesan,

in mustard and honey dressing

195,000

13. Antipasto misto all'Italiana

Đĩa pho mát, thịt nguội, bánh mì nướng cà chua tỏi và rau muối
Platter of cold cuts, cheeses, bruschetta, and pickled vegetables

385,000

14. Formaggi Misti – Đĩa pho mát tổng hợp và quả ôliu

Platter of cheeses and olives

395,000

15. Bruschetta – Bánh mì nướng tỏi phủ cà chua tươi và rau húng tây

Roasted breads with tomato, garlic, basil, oregano, and olive oil

75,000

16. Crostini con Camembert

Bánh mì nướng giòn phủ pho mai mềm Pháp, đùi lợn muối vùng Parma và rau cải đắng
Roasted breads with Camembert, Parma ham, and Arugula

85,000

17. Calamari – Mực tẩm bột chiên giòn, dùng kèm sốt thì là và mayonnaise

Calamari Tempura served with dill and mayonnaise sauce

285,000

19. Carpaccio di Manzo

Thăn bò tươi thái mỏng, rắc hạt thông, tỏi, và pho mát Parmesan nạo, tưới dầu ô liu
Beef carpaccio with garlic, pinenut, Parmesan flakes, and extra virgin olive oil

295,000

20. Selezione all'Excellenza – Đĩa thịt nguội, pho mát, ôliu các loại tổng hợp hảo hạng
Premium quality mixed cold cuts, cheeses, olives, and pickled vegetable platter

495,000

LE ZUPPE - MÓN SÚP

OUR SOUPS

22. Vellutata di Zucca – Súp kem bí ngô

Roasted pumpkin cream soup

135,000

23. Minestrone – Súp rau tổng hợp

Mixed vegetable soup

97,000

24. Vellutata di Funghi – Súp kem nấm

Mushroom cream soup

115,000

25. Zuppa di Frutti di Mare – Súp hải sản

Mixed seafood soup in a tomato base

220,000

PASTA – MỠ Ý

our Pasta is cooked to order, please allow 10-15 minutes cooking time “al dente”

“al dente”: sợi mì nấu vừa đủ mềm ở ngoài và vẫn hơi cứng ở giữa

Spaghetti, Home-made Fettuccine, or Penne served with:

29. Pomodoro e Basilico – cà chua tươi và rau húng tây

Garlic, extra virgin olive oil, onion, fresh tomato, and basil

155,000

30. Bolognese – bò băm truyền thống sốt cà chua, cần tây và lá nguyệt quế

Traditional Bolognese meat, bay leaf, celery, garlic, and tomato sauce

225,000

31. Arrabbiata – sốt cà chua cay và ôliu đen

Garlic, onion, black olive, basil, fresh tomato, and chili

175,000

32. Puttanesca – sốt cà chua, nụ bạch hoa, ôliu đen và cá cơm muối

Anchovies, black olive, capers, basil, garlic, and tomato sauce

185,000

33. Amatriciana – sốt cà chua, ớt tươi, thịt ba chỉ chiên giòn và phô mát Pecorino

Bacon, onion, tomato, chili, and basil, served with Pecorino

195,000

36. Piccante – xúc xích cay, tỏi, hoa Atisô và lá mùi tây

Hot salami, garlic, artichoke, tomato, and parsley

195,000

37. Aglio, Olio e Peperoncino – tỏi, ớt tươi và dầu ôliu
Garlic, fresh chili, parsley, and extra virgin olive oil
155,000

38. Carbonara – kem trứng, phô mát Parmesan nạo và thịt ba chỉ
Fresh creamy egg, bacon, shaved Parmesan, black pepper, and parsley
195,000

40. Funghi Porcini – kem nấm Porcini, tiêu đen và dầu nấm truffle
Italian Porcini mushroom, black pepper, parsley, cream, and truffle oil
225,000

42. al Vongole – ngao tươi với lựa chọn sốt: rượu vang trắng hoặc cà chua
Fresh clams with choice of: white wine or tomato sauce
195,000

43. di Mare – hải sản với lựa chọn sốt: rượu vang trắng hoặc cà chua
Seafood with choice of: white wine or tomato sauce
255,000

45. Lasagne Classiche di Carne – Bánh Lasagna nhân thịt Bolognese và phô mát bỏ lò
Oven-baked classic meat Lasagna
220,000

47. Ravioli con Funghi Porcini e Carne Macinata
Mỳ nhồi nhân bò Úc, nấm Porcini, Parmesan nạo, lựa chọn: sốt cà chua hoặc bơ & lá xô thơm
Home-made ravioli stuffed with Australian beef, French Porcini mushroom,
and shaved Parmesan, with choice of: tomato or butter & sage sauce
225,000

I RISOTTI – MÓN CƠM KIỂU Ý

ITALIAN-STYLE RICE

The cooking method used for our Risotto takes about **20 mins**

Các món cơm Ý Risotto được nấu theo kiểu đặc biệt
và cần từ **20 phút** để hoàn thành

53. ai Funghi Porcini – Cơm Ý nấu với nấm Porcini và dầu nấm truyên
Italian Porcini mushroom, onion, and garlic Risotto
topped with truffle oil
325,000

54. ai Quattro Formaggi – Cơm Ý nấu với bốn loại phô mát
Four-cheese Risotto with Fontina, Parmesan,
Gorgonzola, and Taleggio
325,000

55. ai Frutti di Mare – Cơm Ý hải sản
Seafood Risotto
345,000

LE CARNI – CÁC MÓN THỊT

LAMB & BEEF...ITALIAN STYLE!

58. Carre' di Agnello all'Aceto Balsamico

Sườn cừ nướng tiêu, dùng với sốt kem và giấm đen Balsamico (300gr)

*Grilled lamb rib chops with black pepper,
served with cream and Balsamic vinegar sauce*

565,000

63. Filetto di Manzo alla Griglia o Tagliata

Thăn bò Úc nướng than hồng với sốt: nấm / pho mát / tiêu đen / mù tạt (220gr)

Grilled Australian beef tenderloin steak with choice of:

Mushroom / Gorgonzola / Pepper / Mustard sauce

495,000

64. Bistecca alla Fiorentina

Thăn bò Angus Mỹ chữ T nướng than hồng kiểu Florence, sốt tiêu đen (640gr)

Florentine-style grilled Certified US Angus T-bone steak

with black pepper gravy

885,000



65. Charcoal-grilled USDA Prime Beef Tenderloin
with Black Pepper & Demi-Glace au Boeuf Sauce



Thăn bò Mỹ loại hảo hạng nướng,
dùng kèm sốt tiêu đen và nước cốt bò hầm kiểu Pháp (280gr)

865,000

I PESCI – CÁC MÓN CÁ

FISH

67. Grilled Salmon Fillet with Roasted Mix Fruit and Fresh Mozzarella Topping, served with Black Currant Sauce

*Thăn cá hồi nướng, phủ hoa quả tươi áp chảo
và pho mát sữa trâu tươi, tước sốt nho Hy Lạp*

435,000

68. Pan-seared Seabass Fillet (250gr) with Creamy Caper and Parsley Sauce

Thăn cá chẻm áp chảo bơ với sốt nụ bạch hoa và mùi tây

495,000

LE PIZZE – PIZZA!!!

*Our oven-fresh pizzas are available from 11am to 2pm
and from 5pm onwards (one size 30-cm-diameter)*

Nhà hàng phục vụ Pizza từ 11h sáng đến 2h chiều và từ 5h chiều trở đi (một cỡ 30cm)

77. Margherita – *Pizza chay pho mát Mozzarella, sốt cà chua và rau húng tây*

Tomato, Mozzarella, Oregano, and Fresh Basil

165,000

78. Napoletana – *Pizza cá cơm muối và nụ bạch hoa kiểu Napoli*

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers, Oregano, and Basil

185,000

80. Caprese – *Pizza pho mát sữa trâu tươi, rau húng tây và sốt cà chua*

Tomato, Fresh Mozzarella, Oregano, Basil, and Olive Oil

285,000

82. Prosciutto & Funghi – *Pizza nấm và jambon*

Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, and Mushroom

245,000

83. Quattro Stagioni – *Pizza 4 Mùa với pho mát Mozzarella,*

đùi lợn muối, hoa atisô và ôliu đen

Tomato, Mozzarella, Ham, Artichoke, Olives, and Oregano

255,000

84. Diavola – *Pizza xúc xích cay, phô mát Mozzarella và dầu ớt*
Tomato, Mozzarella, Chorizo, and Chili Oil
245,000

85. Quattro Formaggi – *Pizza 4 loại phô mát*
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Comte, and Parmesan
265,000

90. Frutti di Mare – *Pizza hải sản*
Tomato, Garlic, Parsley, and Seafood
265,000

91. Calzone – *Pizza cuộn đặc biệt nhồi nhân tự chọn*
Folded Pizza Dough with Any of the Above Filling

93. Esplosiva – *Pizza phô mát xanh, xúc xích cay, nụ bạch hoa và ớt tươi*
Tomato, Mozzarella, Hot Salami, Capers, Gorgonzola, and Chili Peppers
245,000

94. Hawaii – *Pizza Hawaii với phô mát Mozzarella, jambon và dứa tươi*
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, and Fresh Pineapple
245,000

I DOLCI – MÓN TRÁNG MIỆNG

....AND NOW SOMETHING SWEET

96. Tiramisù – *Bánh kem pho mát Mascarpone vị cà phê kiểu Ý*
Creamy Mascarpone and coffee-flavored sponge cake, Italian-style

85,000

97. Panna Cotta Piemontese – *Bánh kem tươi hương vani kiểu Piedmont*
Eggless cream custard Piedmont-style

85,000

98. Salame di Cioccolato – *"Xúc xích" sôcôla nhồi hạnh nhân và hạt dẻ cười*
Chocolate salami

68,000



99. Cannoli – Bánh bơ chiên phồng nhồi kem vani và mứt mơ mật ong
Fried pastry dough filled with vanilla cream and honey apricot

75,000

100. Cassata Semifreddo alla Frutta – Kem vani trộn hoa quả đông lạnh
Mixed fruit with frozen vanilla cream

65,000

101. Affogato di Tartufo Bianco o Nero

Kem hai vị trắng hoặc đen dùng kèm 1 tách Espresso

Black or White truffle ice-cream with a shot of hot Espresso

Black: chocolate & vanilla | White: coconut & coffee

95,000

