








## APPETIZER

- Arancini, rice croquette, beef ragout, green peas **190**  
Bánh gạo Ý chiên giòn, bò hầm, đậu Hà Lan
- Deep fried local seafood, zucchini, lemon, garlic mayonnaise  **310**  
Hải sản chiên giòn, bí ngòi, chanh vàng, sốt tỏi Mayonnaise

## SOUP

- Rustic Italian soup, sausage, orzo pasta, white beans, cabbage **190**  
Súp nui gạo kiểu Ý, xúc xích, đậu trắng, bắp cải
- Roasted pomodoro tomato soup, toasted ciabatta, olive oil  **170**  
Súp cà chua đút lò, bánh mì nướng, dầu ô-liu

## SALAD

- Caprese, Burrata, organic tomato, basil   **260**  
Phô mai Burrata, cà chua hữu cơ, húng tây
- Radicchio, orange, parmesan, balsamic, shaved fennel  **190**  
Xà lách tím, cam vàng, phô mai Parmesan, giấm Balsamic, củ thì là cắt lát
- Caesar salad, romaine lettuce, crispy pancetta, pecorino, anchovy dressing **290**  
Xà lách Romaine, thịt xông khói, phô mai Pecorino, sốt cá cơm

## PASTA & RISOTTO

- Mushroom risotto, asparagus, truffle, cheese foam   **280**  
Cơm nấm gạo Ý, măng tây, nấm Truffle, phoam phô mai
- Pomodoro penne, roasted tomato sauce  **230**  
Nui Ý, sốt cà chua nướng
- Linguine, local king prawns, bisque, confit lemon, herbs  **360**  
Mì Ý sợi đẹp, súp tôm nấu chanh, rau mùi

## PIZZA

- DIAVOLA **260**  
Tomato, mozzarella, spicy salami, chilli, tomato sauce  
Cà chua, phô mai Mozzarella, xúc xích Salami, ớt, sốt cà chua
- MARGHERITA  **240**  
Tomato, fior di latte, basil, tomato sauce  
Cà chua, phô mai tươi Fior di latte, húng tây, sốt cà chua
- TARTUFO **330**  
Mozzarella, pancetta, mushroom, truffle, Stracchino  
Phô mai Mozzarella, thịt xông khói, nấm, nấm Truffle, phô mai sữa bò
- SEAFOOD  **380**  
Mozzarella, tiger prawns, calamari, clams, chilli, lemon, caper  
Phô mai Mozzarella, tôm sú, mực, nghêu, ớt, chanh vàng, nụ bạch hoa

## MEAT AND SEAFOOD FROM THE GRILL

<b>Grilled Mekong prawns, lemon butter</b> ✨ Tôm Mekong nướng, sốt bơ chanh	<b>420</b>
<b>Line caught fish of the day</b> ✨ Món cá theo ngày	<b>250</b>
<b>Grilled Nha Trang lobster 350g Herb butter, lemon</b> ✨ Tôm hùm Nha Trang nướng, bơ rau mùi, chanh vàng	<b>650</b>
<b>Australian Angus beef burger, mozzarella, tomato, salsa Verde, chunky fries</b> Burger bò Úc, phô mai Mozzarella, cà chua, sốt ớt xanh, khoai tây chiên	<b>380</b>
<b>Tenderloin, grass fed 220g, New Zealand</b> Thăn nội bò New Zealand	<b>660</b>
<b>Ribeye, grass fed 300g, New Zealand</b> Thăn lưng bò New Zealand	<b>660</b>
<b>Sirloin, 200-day “Grain Fed Gold” 260g, Australia</b> Thăn ngoại bò Úc	<b>730</b>
<b>Ribeye, grain fed 300g, Australia</b> Đầu thăn ngoại bò Úc	<b>960</b>
<b>Wagyu rump picanha, Marble score 6* 280g, Australia</b> Mông bò Úc	<b>480</b>
<b>Wagyu flank steak, Marble score 6* 250g, Australia</b> Thăn bụng bò Úc	<b>460</b>
<b>45-day dry aged NY strip 250g, Australia</b> Thăn viền mỡ bò Úc	<b>790</b>
<b>Florentina 1kg - Porter House Steak for 2/3 persons, Australia</b> Bò bít-tết sườn chữ T	<b>1900</b>

## SAUCE

<b>Peppercorn Sauce</b> Sốt tiêu	<b>Béarnaise Sauce</b> Sốt Béarnaise
<b>Blue Cheese Sauce</b> Sốt phô mai xanh	<b>Red Wine Sauce</b> Sốt rượu đỏ
<b>Truffle Mushroom Sauce</b> Sốt nấm Truffle	<b>BBQ Sauce</b> Sốt BBQ

## SIDE

<b>Gnocchi gratin, provolone cheese, truffle</b> Mì Ý khoai tây, phô mai Provolone, nấm Truffle	<b>130</b>	<b>Grilled asparagus, lemon, olive oil</b> Măng tây nướng, chanh vàng, dầu ô-liu	<b>120</b>
<b>Eggplant parmigiana, Eggplant, tomato sauce, basil</b> Cà tím Parmigiana, sốt cà chua, húng tây	<b>100</b>	<b>Rocket salad, cherry tomato, Parmigiano, lemon</b> Xà lách Rucola, cà chua bi, phô mai Parmigiano, chanh vàng	<b>100</b>
<b>French fries</b> Khoai tây chiên	<b>100</b>		

## LOCAL FAVORITE

<b>Prawn, pork fresh spring roll, rice noodles, herbs, bean sprouts, chives, black bean sauce</b> Gỏi cuốn tôm, thịt heo, bún, rau thơm, giá, hẹ, sốt tương đen	<b>160</b>
<b>Grilled beef la lot, perilla, young banana, star fruit, rice paper, peanuts</b> ✨ Bò lá lốt nướng, tía tô, chuối non, khế, bánh tráng, đậu phộng	<b>230</b>
<b>“Bun Thit Nuong” grilled pork, pork spring roll, herbs, peanuts, scallion oil, fish sauce dressing</b> (S) Thịt heo nướng, chả giò, rau thơm, đậu phộng, mỡ hành, nước mắm	<b>170</b>
<b>Taro beef salad, marinated beef, crispy taro, mint, fish sauce dressing</b> ✨ (S) Gỏi bò khoai môn, lá bạc hà, nước mắm	<b>220</b>

## DESSERT

<b>Sicilian cannoli, fried Italian pastry, ricotta cheese, chocolate</b> Bánh chiên kiểu Ý, phô mai Ricotta, sô-cô-la	<b>100</b>
<b>Tiramisu, coffee, sponge, mascarpone</b> Cà phê, bánh bông lan, phô mai kem Ý	<b>100</b>
<b>Pistachio semifreddo chocolate sauce</b> Parfait hạt hồ trăn, sốt sô-cô-la	<b>100</b>
<b>Chocolate truffle, chocolate cake, chocolate sauce</b> Bánh sô-cô-la	<b>100</b>

*If you are concerned about food allergies, please alert us prior to order*

*All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 6% service charge and applicable government tax*

*Nếu Quý khách dị ứng với các thành phần của món ăn, xin vui lòng thông báo trước với nhân viên khi gọi món*

*Giá trên chưa nhân với 1,000 Việt Nam Đồng (VND), và chưa bao gồm 6% phí dịch vụ và phí thuế hiện hành của nhà nước*