



PASTA FRESCA

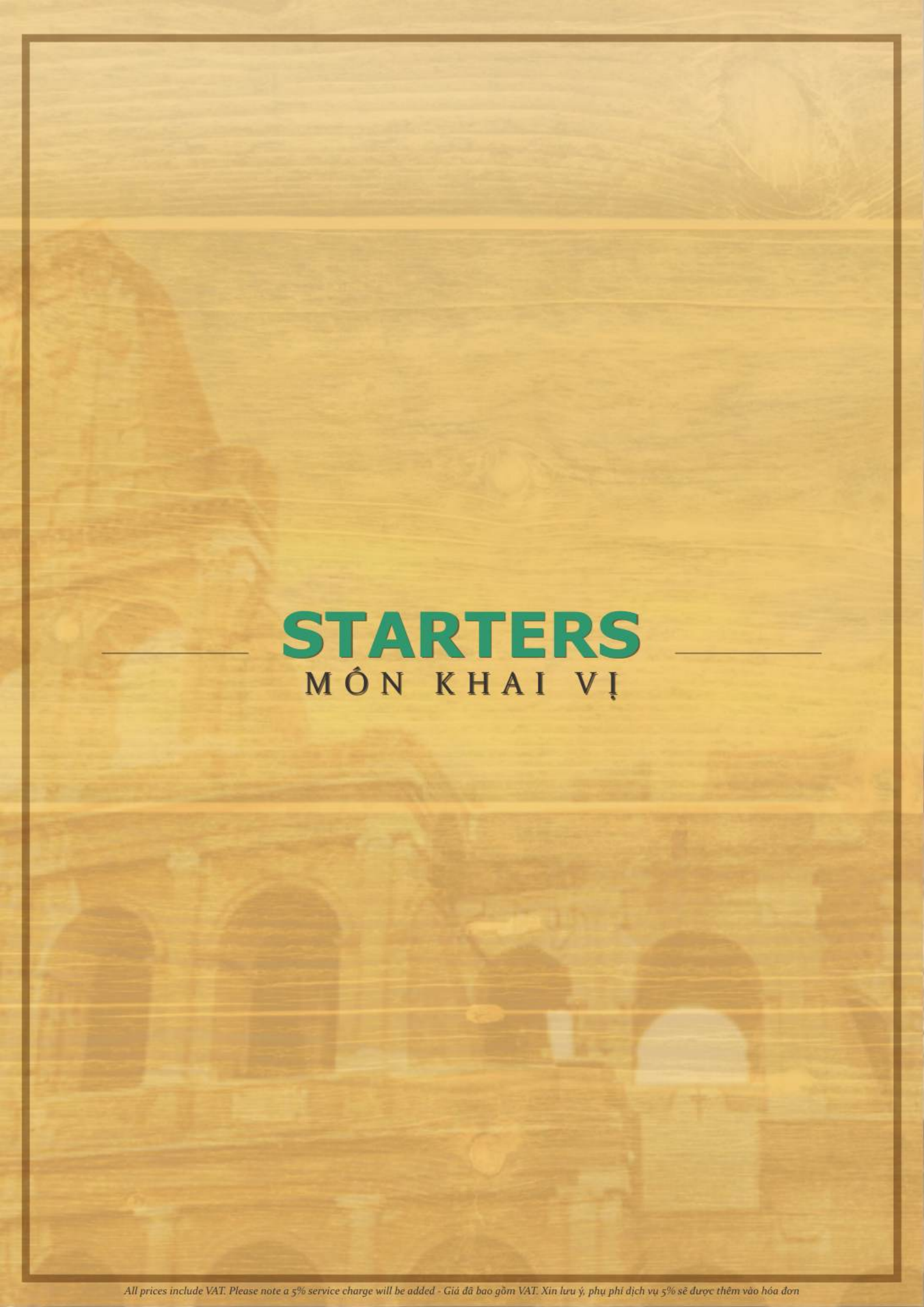
Artisanal Italian Cuisine

The background of the entire page is a photograph of a historic Italian hilltop town. The town is built on a steep, rocky cliffside. It features numerous multi-story buildings with terracotta-tiled roofs and light-colored stone or plaster walls. Some windows have green shutters. A prominent, tall, square bell tower with arched openings rises above the town. The sky is a hazy, light blue-grey. The word 'MENU' is overlaid at the bottom in large, bold, pink letters.

MENU



One cannot
think well, love
well, sleep well,
if one has not
dined well...



STARTERS

MÔN KHAI VỊ

Mussels in Pepper Sauce

Mussels cooked in a vibrant Southern Italian sauce with bold black pepper and aromatic wine

Vẹm nấu trong sốt phong cách miền Nam Ý đậm đà, với hương vị tiêu đen mạnh mẽ và rượu thơm nồng



289K

Assorted Cheeses Platter

Buffalo mozzarella, Taleggio, Parmesan, and Gorgonzola cheeses paired with sweet fresh grapes, rich caramelized onions



398K

Phô mai Buffalo mozzarella, Taleggio, Parmesan, và Gorgonzola kết hợp với nho tươi ngọt, hành tím caramen đậm đà

Cold Cuts and Nduja Focaccia

Parma Ham, Mortadella, Salami, Coppa, with spicy Nduja on wood-fired focaccia, caramelized onions, and grissini

Giăm bông Parma, Mortadella, Salami, Coppa, với Nduja cay trên bánh mì focaccia nướng củi, hành tím caramen và grissini



295K

Italian Mixed Antipasto Platter

Parma Ham, Mortadella, Salami, Coppa, caramelized onions, Buffalo mozzarella, Taleggio, Parmesan, Gorgonzola, fresh grape, marinated olives, grissini bread and focaccia

Thịt muối Parma, Mortadella, Salami, Coppa, hành tây caramelized, phô mai Buffalo mozzarella, Taleggio, Parmesan, Gorgonzola, nho tươi, oliu ướp, bánh grissini và focaccia



649K

Taleggio in Carrozza



239K

Deep fried Taleggio cheese in bread crumb with 24 months aged Parma Ham and balsamic reduction

Phô mai Taleggio chiên giòn với vụn bánh mì, kèm thịt muối Parma ủ 24 tháng và sốt giấm balsamic

Italian Classic Meatballs

Succulent spiced pork meatballs, steeped in the heartK warming tradition of Italian granmothers, are served alongside Parmesan cheese and basil, with rustic sourK dough bread

Viên thịt heo gia vị mềm ngon, đượm nét truyền thống ấm áp của bà ngoại Ý, được phục vụ cùng phô mai Parmesan và lá húng quế, bánh mì chua rustic



198K

Truffle & Cheddar Loaded Fries



179K

French fries topped with smoked bacon, draped in a rich cheddar and truffle sauce

Khoai tây chiên phủ lên trên là thịt ba chỉ hun khói, cùng sốt phô mai cheddar và truffle đậm đà.

Marinated Olives with Crispy Focaccia

Marinated mixed olives in extra virgin olive oil, served with artisanal wood-fired focaccia



Ô liu trộn ướp trong dầu oliu nguyên chất extra, được phục vụ cùng bánh mì focaccia nghệ nhân nướng củi



198K

Arancini Nduja & Mozzarella



179K

Crispy rice balls oozing with spicy 'Nduja and creamy Mozzarella, finished with a touch of mayonnaise

Bánh cơm giòn rụm tràn ngập 'Nduja cay và Mozzarella béo ngậy, điểm xuyết với một chút mayonnaise

Fried Calamari with Tartare Sauce

Breaded and crispy fried calamari served with tangy tartare sauce, offering a perfect balance of crunchy and creamy textures with a burst of zesty flavors

Mực chiên giòn tẩm bột, phục vụ kèm sốt tartare chua nhẹ, mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa độ giòn và kem cùng hương vị thơm ngon



179K

Fried Prawns with Tartare Sauce

Breaded and crispy fried prawns served with tangy tartare sauce, offering a perfect balance of crunchy and creamy textures with a burst of zesty flavors

Tôm chiên giòn tẩm bột, phục vụ kèm sốt tartare chua nhẹ, mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa độ giòn và kem cùng hương vị thơm ngon



189K

Rosemary & Parmesan Fries

French fries topped with freshly grated Parmesan cheese, delicately accented with aromatic rosemary, and finished with a drizzle of extra virgin olive oil

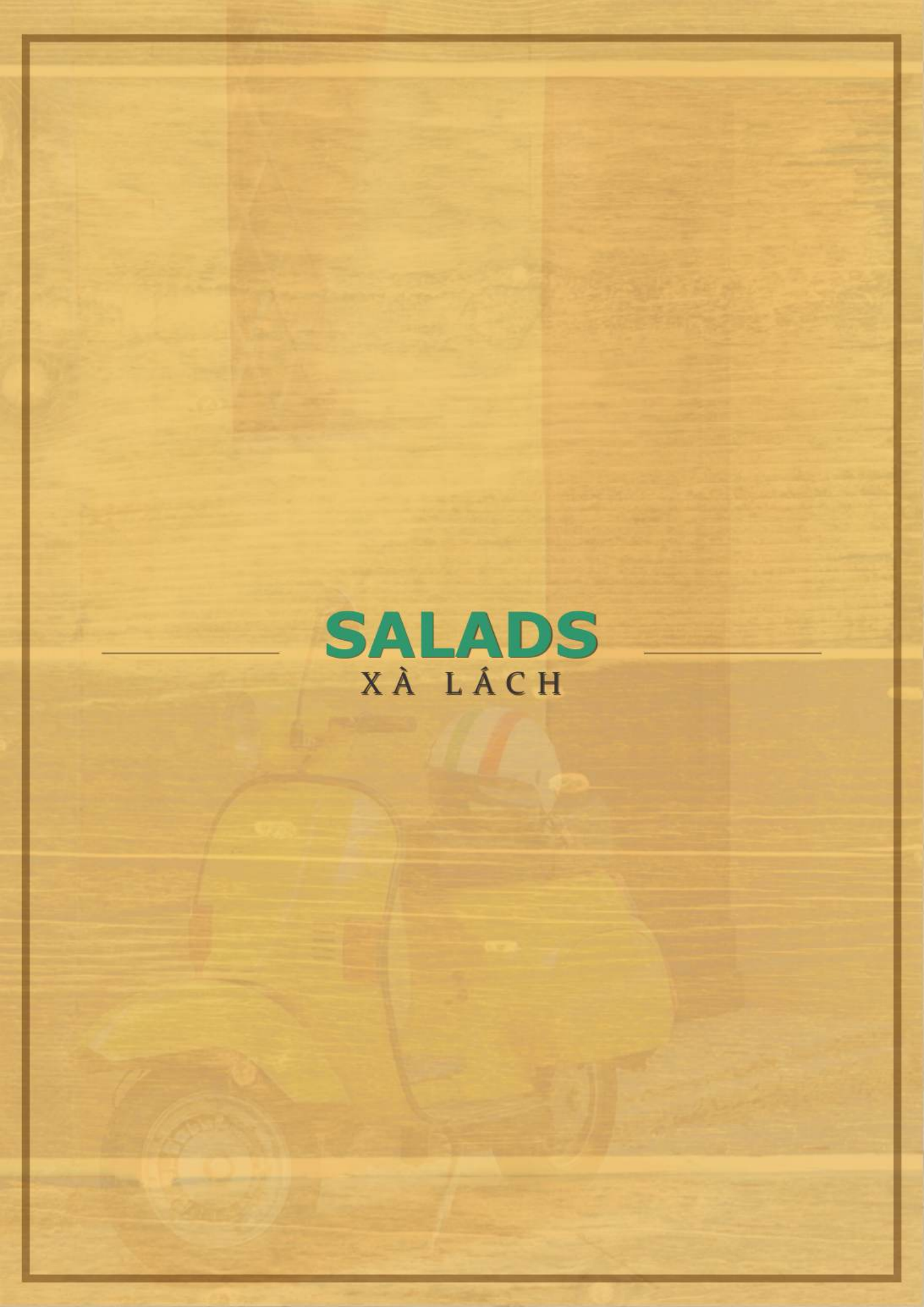


Khoai tây chiên rắc phô mai Parmesan, tô điểm bởi hương thơm dịu của lá hương thảo, và được hoàn thiện bằng một lớp dầu oliu nguyên chất



159K

The best
memories are
made around
the table



SALADS

XÀ LÁCH

Burrata Salad with Pesto Sauce



339K

125g Italian Burrata over chocolate tomatoes, drizzled with EVO oil and balsamic, alongside rocket salad, pesto on the side, and wood-fired focaccia.



125g phô mai Burrata Ý trên cà chua sô cô la, tưới dầu oliu EVO và giấm balsamic, kèm salad rau rocket, pesto thơm mùi, và bánh mì focaccia nướng củi.

Classic Caprese Salad

125g Italian buffalo mozzarella on sliced tomatoes, dressed with EVO oil, balsamic vinegar, and fresh basil



125 gram phô mai sữa trâu Ý trên cà chua cắt lát, được phục vụ với dầu oliu extra virgin, giấm balsamic và lá quế tây



363K

ADD-ON

Elevate your dish with a delectable addition of 24-month aged Parma Ham
Nâng tầm món ăn của bạn với thịt muối Parma Ham 24 tháng tuổi đậm đà

159K

Bacon Caesar Salad

Crunchy Romaine lettuce tossed with crispy bacon bites, freshly grated Parmesan, finely grated egg, golden croutons, all delicately dressed in a creamy Caesar dressing

Rau xà lách tươi cùng với miếng bacon giòn, phô mai Parmesan tươi mới băm nhỏ, trứng nghiền, bánh mì nướng vàng, tất cả được phủ lên với một lớp sốt Caesar kem mềm mịn



224K

Chicken Salad in Spiced Yogurt

Mixed greens and rocket salad topped with Cajun-spiced chicken, roasted sweet potatoes, chickpeas, crisp capsicum sticks, cucumber, all drizzled with a spiced yogurt dressing

Xà lách hỗn hợp và rau rocket được phủ lên bằng gà Cajun cay, khoai lang nướng, đậu rang ngựa, ớt chuông, dưa leo, tất cả được rưới lên với một lớp sốt yogurt



219K

Italian Mixed Salad

A vibrant mixed salad featuring succulent chocolate tomatoes and premium imported olives, elegantly dressed in extra virgin olive oil and aged balsamic vinegar

Xà lách hỗn hợp với các loại cà chua sô cô la đậm đà và các loại oliu nhập khẩu cao cấp, được phối hợp một cách tinh tế với dầu oliu extra virgin và giấm balsamic được ủ lâu



138K

Australian Beef Steak Salad



435K

Australian Rib-eye steak served atop a classic Caesar salad, finished with shavings of Parmesan cheese

Bò bít tết Rib eyes Úc được phục vụ kèm với salad caesar, phô mai parmesan bào và giấm balsamic cô đặc

Parma Ham & Sweet Melon

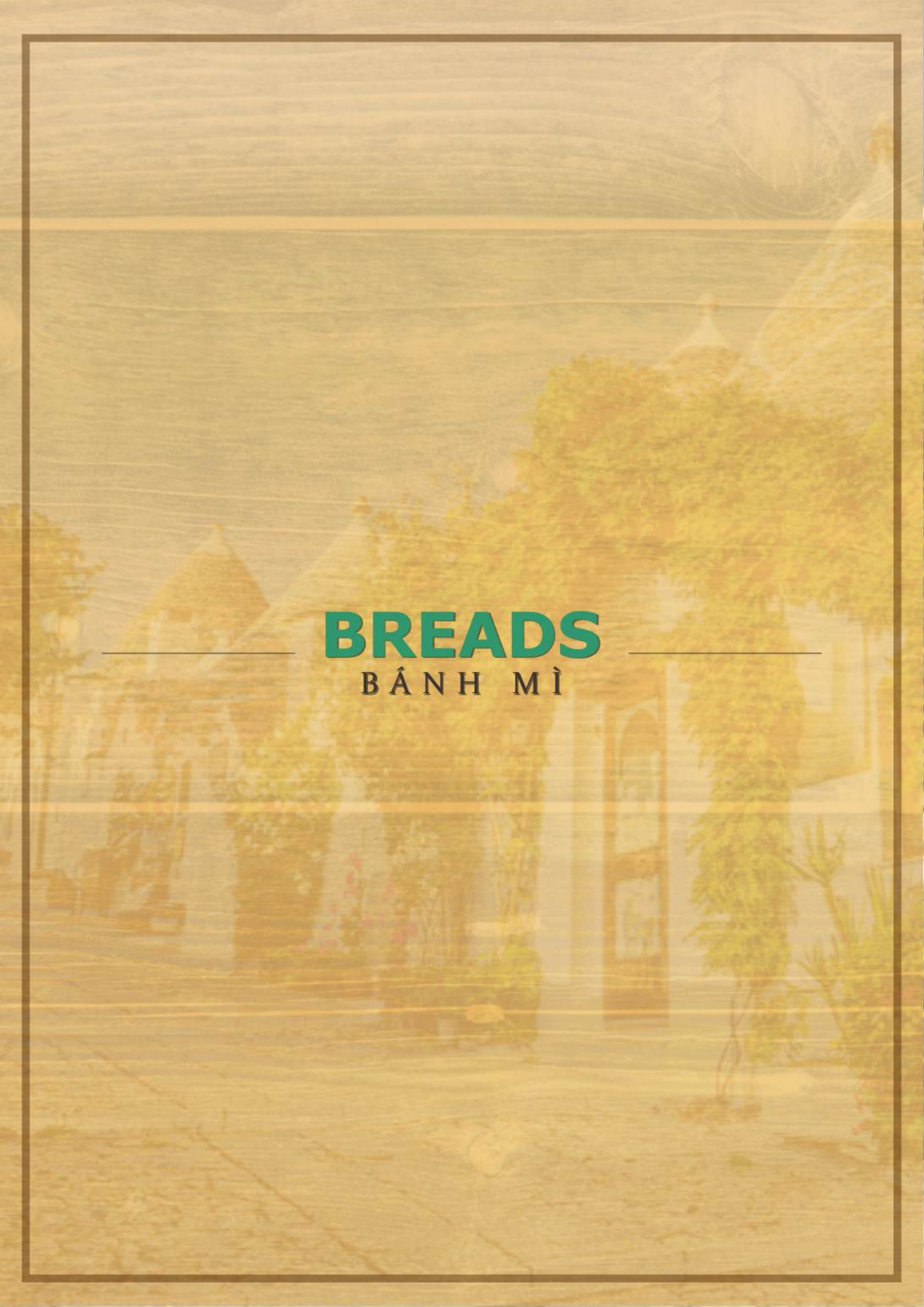
24-month-aged Parma Ham paired with sweet melon, accompanied by grissini breadsticks and a balsamic reduction drizzle

Thịt giăm bông Parma ủ trong 24 tháng kết hợp với dưa lưới ngọt, đi kèm với que bánh mì grissini và một lớp giấm balsamic



298K





BREADS

BÁNH MÌ



99K

Buttery Garlic Bread

Crispy, oven-baked bread slices generously topped with aromatic garlic butter, creating a deliciously satisfying appetizer or side dish

Những lát bánh mì nướng giòn được phủ nhiều bơ tỏi thơm ngát, tạo nên một món khai vị hoặc món phụ ngon lành và hấp dẫn



99K

Classic Italian Bruschetta

Toasted bread topped with ripe tomatoes, fresh basil, garlic, and drizzled with extra virgin olive oil, delivering a burst of Mediterranean flavors

Bánh mì nướng được phủ lên trên là cà chua chín, húng quế tươi, tỏi, và tưới thêm dầu ô liu nguyên chất, mang đến hương vị Địa Trung Hải đầy bùng nổ



99K

Artisanal Crunchy Focaccia

Crunchy Wood-fired Artisanal Focaccia, baked to perfection in our wood-fired oven

Bánh Focaccia thủ công, giòn và được nướng đến hoàn hảo trong lò củi của chúng tôi



99K

Fried Pizza with Cheesy Sauce

Fried Pizza Strings, crispy and golden, served with spicy cheese sauce for a tantalizing taste that will leave you wanting more

Sợi pizza chiên, giòn và vàng ươm, được phục vụ cùng sốt phô mai cay để mang đến hương vị hấp dẫn, khiến bạn muốn thưởng thức thêm

GOURMET
FOCACCIAS
BÁNH FOCACCIA CAO CẤP



99K

Rosemary and EVO Oil

Gourmet Focaccia, rich with aromatic rosemary and extra virgin olive oil, offers a sophisticated blend of flavors

Bánh Focaccia Cao Cấp của chúng tôi, giàu hương thảo mộc và dầu ô liu nguyên chất, mang đến sự pha trộn hương vị tinh tế



129K

Pesto, Eggs and Arugula

Gourmet Focaccia that combines rich pesto, fresh eggs, and peppery arugula for a unique and flavorful experience

Bánh Focaccia Cao Cấp kết hợp hương vị pesto đậm đà, trứng tươi và rau rocket, mang đến trải nghiệm hương vị độc đáo và phong phú



129K

Gorgonzola, Walnuts and Honey

Gourmet Focaccia that combines creamy Gorgonzola, crunchy walnuts, and sweet honey for a richly indulgent flavor profile

Bánh Focaccia Cao Cấp kết hợp phô mai Gorgonzola béo ngậy, hạt óc chó giòn và mật ong ngọt, mang đến hương vị thơm béo và hấp dẫn



119K

Truffle and Mozzarella

Gourmet Focaccia that combines luxurious truffle paste and creamy mozzarella for a decadently rich flavor experience

Bánh Focaccia Cao Cấp kết hợp với hỗn hợp nấm truffle sang trọng và phô mai mozzarella béo ngậy, mang đến trải nghiệm hương vị phong phú mới lạ

The background of the entire page is a faded, warm-toned aerial photograph of a coastal city. In the foreground, there are dense residential buildings with red-tiled roofs. A body of water, likely a bay or harbor, is visible in the middle ground, with a few ships and a bridge. In the background, there are large, rounded mountains under a hazy sky. The entire image has a soft, painterly texture.

PIZZAS

BÁNH PIZZA

Classic Margherita Pizza

Tangy tomato sauce, creamy mozzarella cheese, and fresh basil leaves adorn our classic margherita pizza, delivering a burst of traditional flavors in every bite



Nước sốt cà chua chua nhẹ, phô mai mozzarella, và lá húng quế tươi tô điểm cho pizza margherita cổ điển của chúng tôi, mang đến một hương vị truyền thống bùng nổ trong từng miếng cắn



167K



248K

Italian Salami Pizza

Thin slices of savory salami blanket our pizza, complemented by tangy tomato sauce and melted mozzarella cheese, offering a deliciously satisfying combination of flavors

Những lát salami mỏng và thơm ngon phủ kín bánh pizza, kết hợp cùng nước sốt cà chua chua nhẹ và phô mai mozzarella tan chảy, mang đến sự kết hợp hương vị đầy hấp dẫn và thỏa mãn

4 Milks, Honey & Walnuts Pizza

Luxurious blend of Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan on creamy base, topped with crushed whole nuts and a drizzle of honey, for a delightful balance of creamy, nutty, and sweet notes



Sự pha trộn sang trọng của Gorgonzola, Mozzarella và Parmesan trên nền kem, phủ thêm các loại hạt nguyên vỏ nghiền và một chút mật ong, tạo nên sự cân bằng tuyệt vời giữa các hương vị kem mịn, béo ngậy và ngọt ngào



249K



248K

White Salami Pizza

Thin slices of savory salami blanket our pizza, complemented by a velvety mozzarella base, offering a deliciously satisfying combination of flavors

Những lát salami thơm ngon phủ kín bánh pizza của chúng tôi, kết hợp cùng nền phô mai mozzarella mịn màng, mang đến một sự kết hợp hương vị đầy hấp dẫn và thỏa mãn

Seafood Feast Pizza

Luscious tomato sauce base and mozzarella cheese, adorned with a medley of mussels, clams, and prawns cooked to perfection in white wine, extra virgin olive oil, and garlic

Sốt cà chua ngon ngọt và phô mai mozzarella, được trang trí với hỗn hợp nghêu, sò và tôm nấu chín hoàn hảo trong rượu vang trắng, dầu ô liu nguyên chất và tỏi



339K

Mushrooms & Truffle Oil Pizza

Velvety mozzarella base, topped with earthy oyster mushrooms, aromatic truffle oil, a hint of black pepper for a delightful burst of flavors



Lớp nền phô mai mozzarella mịn màng, được phủ nấm đùi gà, dầu nấm truffle thơm và một chút tiêu đen, mang đến sự bùng nổ hương vị thú vị



225K

Mortadella & Pistachios Pizza

Velvety mozzarella base, complemented by savory Mortadella, crunchy pistachios, a drizzle of balsamic reduction for a delightful culinary experience

Nền phô mai mozzarella mịn màng, kết hợp cùng mortadella thơm ngon, hạt dẻ cười giòn, một chút giấm balsamic mang đến một trải nghiệm ẩm thực thú vị



319K



296K

Prosciutto Crudo Pizza

Rich tomato sauce, creamy mozzarella cheese, and exquisite 24-month aged Parma Ham, topped with fresh basil for a burst of flavor

Nước sốt cà chua đậm đà, phô mai mozzarella và thịt muối Parma ủ 24 tháng tuổi, phủ thêm lá húng quế tươi để mang đến hương vị bùng nổ

Mixed Veggies Pizza

Mozzarella base topped with roasted eggplant, zucchini, and capsicum, creating a delightful medley of flavors and textures



Nền phô mai mozzarella, phủ lên trên là cà tím nướng, bí ngòi và ớt chuông, tạo nên một sự pha trộn hương vị và kết cấu thú vị



225K

Capo Spicy Nduja Pizza

Tangy tomato sauce, spicy Nduja sausage, zesty salami, chili paddy, chili oil, melted mozzarella cheese for a tantalizing flavor adventure



Nước sốt cà chua chua nhẹ, xúc xích Nduja cay, salami thơm nồng, ớt cay, dầu ớt, phô mai mozzarella tan chảy tạo nên một cuộc phiêu lưu hương vị đầy mê hoặc



339K



395K

Taleggio, Truffle & Cashew Pizza

Mozzarella base, rich melted taleggio cheese, black truffle paste, crunchy crushed cashew nuts, a drizzle of truffle oil, and caramelized honey, offering a symphony of exquisite flavors



Nền phô mai mozzarella, phô mai Taleggio tan chảy đậm đà, sốt nấm đen, hạt điều nghiền giòn, một chút dầu nấm truffle và mật ong caramel, mang đến một bản hòa tấu hương vị tinh tế

Ham & Mushrooms Pizza

Rich tomato sauce base, creamy mozzarella cheese, savory cooked ham, and earthy oyster mushrooms for a delightful burst of flavors

Lớp nền sốt cà chua đậm đà, phô mai mozzarella kem, thịt nguội và nấm đùi gà xào đậm đà, mang đến sự bùng nổ hương vị thú vị



259K

Beef Steak & Mushrooms

Velvety mozzarella base topped with earthy oyster mushrooms, beef steak, rocket salad, shaved parmesan cheese, and pepper sauce for a delightful burst of flavors

Lớp nền phô mai mozzarella mịn màng được phủ nấm đùi gà, thịt bò bít tết, rau rocket, phô mai parmesan bào và sốt tiêu, mang đến sự bùng nổ hương vị thú vị



329K

Can't decide? Try our half-and-half pizza!
Combine any two flavors, priced by the higher of the two

*Bạn không thể quyết định? Thử pizza nửa này nửa kia của chúng tôi!
Kết hợp bất kỳ hai hương vị nào, giá tính theo món đắt hơn*

ADD-ONS

Bacon 48K

Thịt xông khói

Cooked Ham 63K

Thịt nguội

Parma Ham 159K

Thịt muối Parma Ham

Salami 70K

Xúc xích Salami

Burrata 187K

Phô mai Burrata

Gorgonzola 59K

Phô mai Gorgonzola

Extra Mozzarella 59K

Phô mai Mozzarella

Taleggio 59K

Phô mai Taleggio

Bell Peppers 31K

Ớt chuông

Mushrooms 42K

Nấm

Onion 31K

Hành tây

Rocket Salad 42K

Xà lách Rocket

Chocolate Tomatoes 31K

Cà chua Sô-cô-la

Eggplant 31K

Cà tím

Zucchini 31K

Bí ngò

Black Olives 31K

Ô liu đen

Crushed Cashew 31K

Hạt điều nghiền

Crushed Pistachio 31K

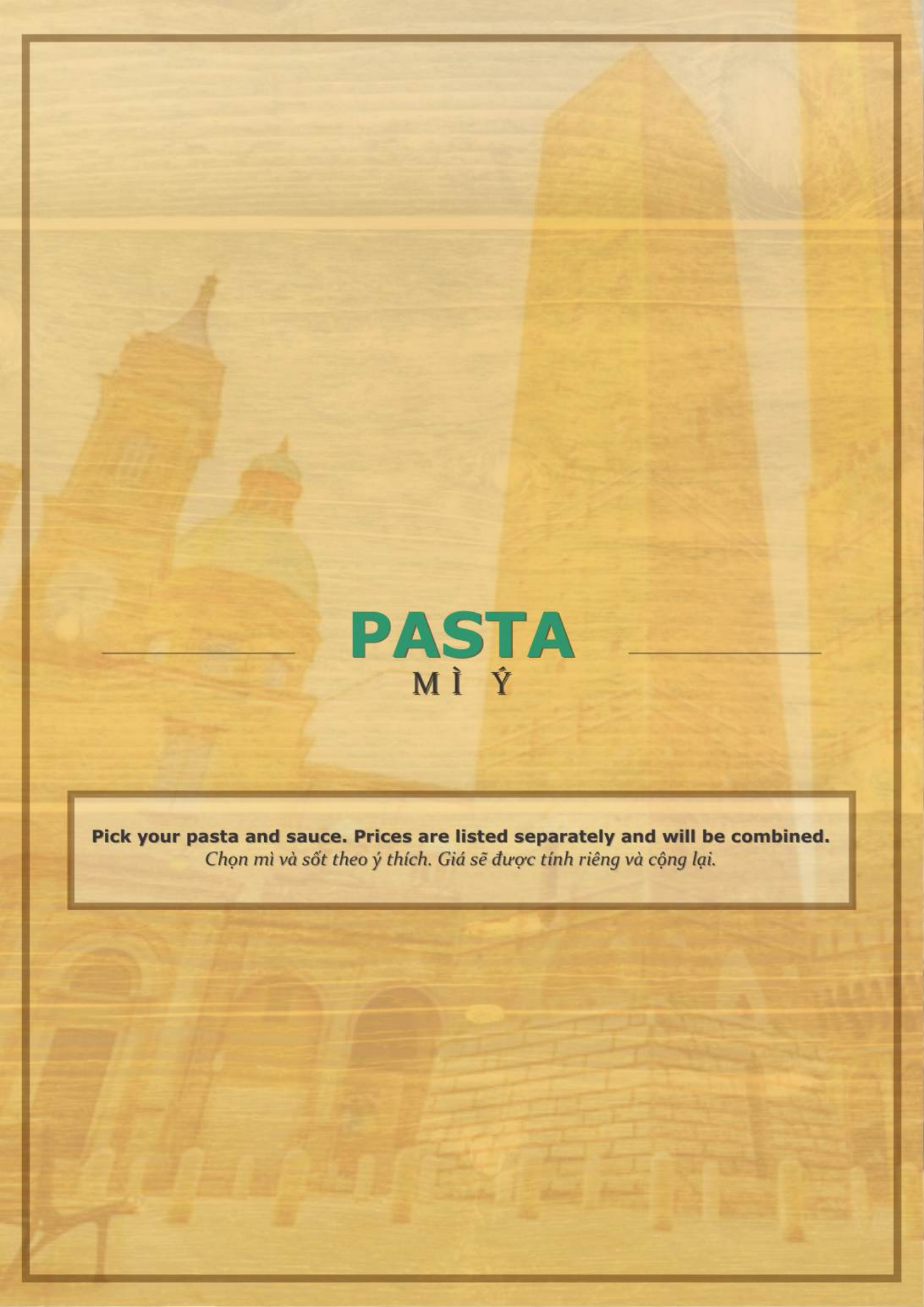
Hạt dẻ cười nghiền

Crushed Walnuts 31K

Hạt óc chó nghiền

Pesto 69K

Sốt Pesto



PASTA

MÌ Ý

Pick your pasta and sauce. Prices are listed separately and will be combined.
Chọn mì và sốt theo ý thích. Giá sẽ được tính riêng và cộng lại.

99K



Penne Rigate

With its distinctive ridges and optimal short length, designed to perfectly cradle sauces in each bite



Nui ống nhỏ và chiều dài ngắn lý tưởng, được thiết kế để giữ nước sốt một cách hoàn hảo trên từng miếng

99K



Classic Rigatoni

Featuring broad, ridged tubes that excel in capturing robust sauces, offering a fulfilling bite every time



Nui ống to, giữ nước sốt đậm đà, ngon miệng mỗi lần thưởng thức

99K



Green Spinach Linguine

Artisanal flat noodles, flavored with fresh spinach, bringing a fresh, rich nuance to each strand



Mì dẹt xanh làm thủ công từ cải bó xôi, đem lại nét tươi mới, đậm đà cho từng sợi

99K



Classic Spaghetti

Italian classic noodles, extruded through bronze dies for a superior texture that perfectly clings to sauces



Mì Ý truyền thống, ép qua khuôn đồng để tạo độ nhám tuyệt vời, bám nước sốt hoàn hảo

109K



Pumpkin Cappelletti

Handcrafted ravioli filled with creamy pumpkin and Parmesan, embodying the essence of Italian cuisine

Ravioli thủ công nhồi bí đỏ kem và Parmesan, tinh túy ẩm thực Ý

99K



Pici Maremmani

Traditional Tuscan hand-rolled noodles, crafted with the time-honored techniques of our founders' homeland

Mì truyền thống Tuscany sợi to được lăn thủ công bằng tay, phương pháp truyền thống của quê hương các nhà sáng lập

99K



Black Ink Spaghetti

A cool twist on classic pasta, with squid ink for a kick of sea flavor and a sleek black look

Mì Ý đen làm từ túi mực của mực tươi, phẳng phiu hương vị của biển cả

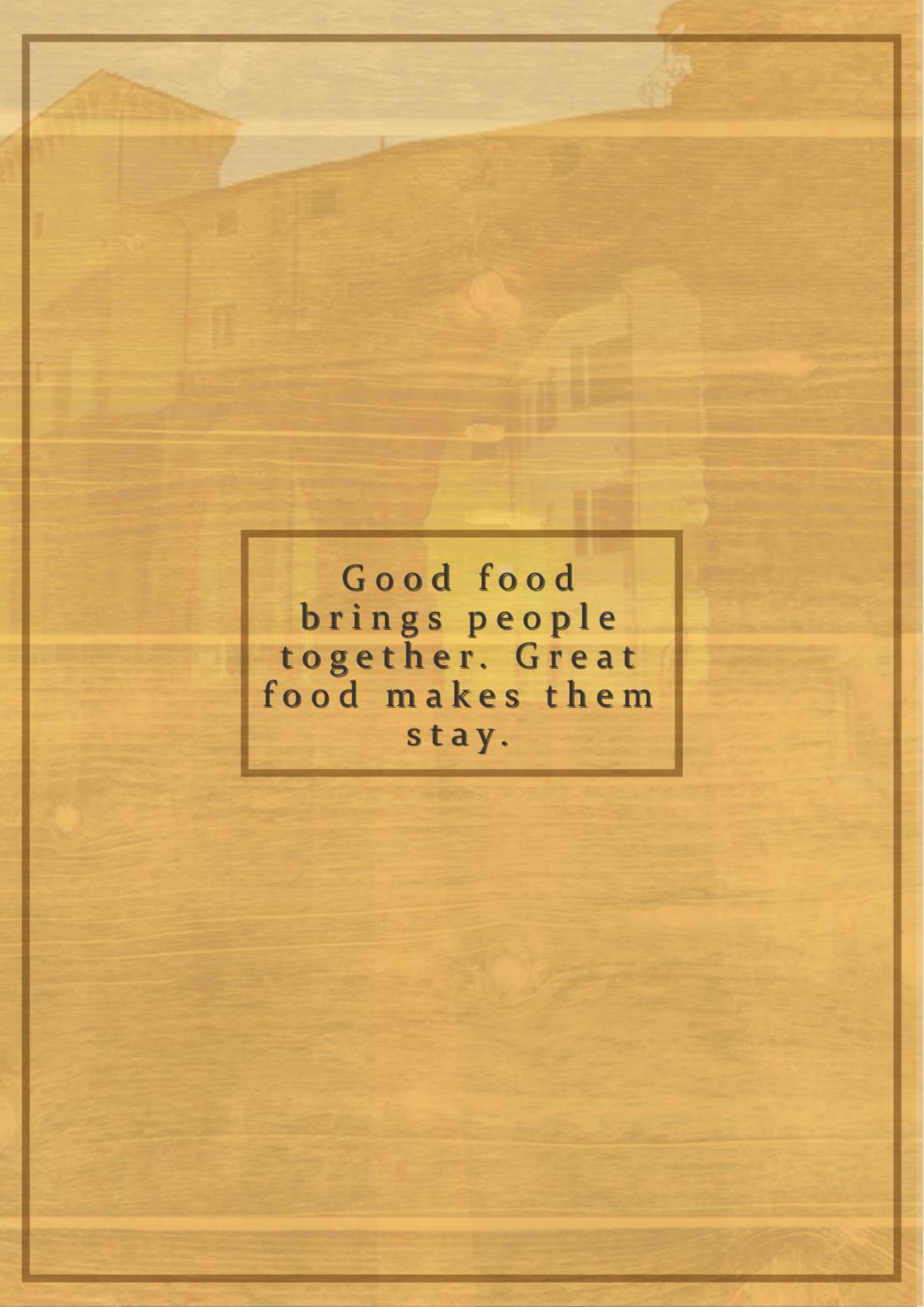
99K



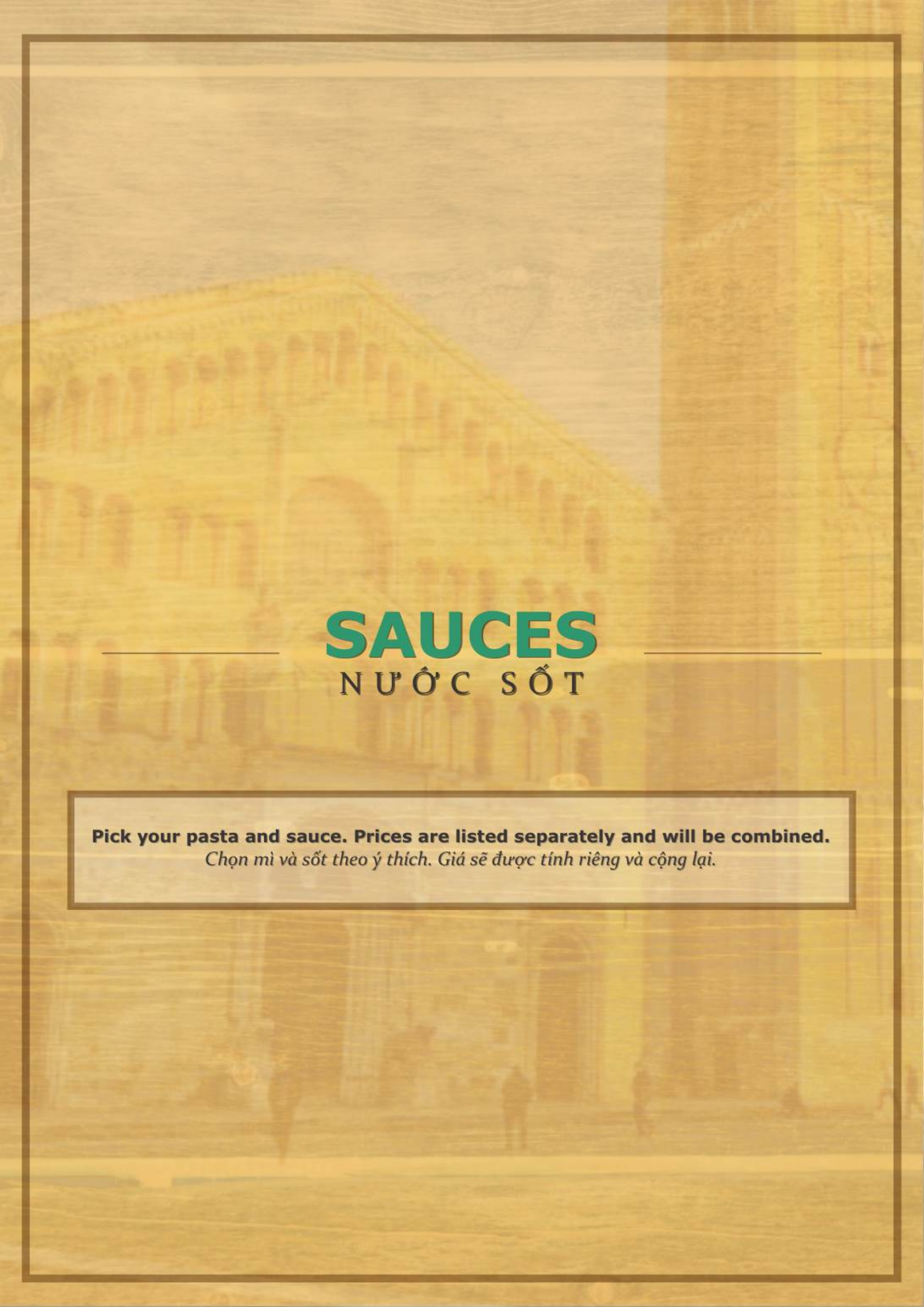
Hand-Made Gnocchi

Handmade dumplings made from a delicate potato dough, embodying the heart of artisanal comfort food

Mì dạng viên được làm từ khoai tây và bột mì, đậm đà hương vị truyền thống



Good food
brings people
together. Great
food makes them
stay.



SAUCES

NƯỚC SỐT

Pick your pasta and sauce. Prices are listed separately and will be combined.
Chọn mì và sốt theo ý thích. Giá sẽ được tính riêng và cộng lại.

Italian Classic Ragu'

Hearty pork ragu, slow-cooked to perfection with tender pork and ripe tomatoes. This rich and savory sauce is enhanced with aromatic herbs, creating a robust flavor that embodies the essence of traditional cooking

Ragu heo đậm đà, nấu chậm với thịt heo mềm và cà chua chín. Sốt này thêm phần thơm ngon nhờ các loại thảo mộc, tạo nên hương vị đậm đà, thể hiện tinh hoa ẩm thực truyền thống



+131K

Vongole in White Wine

Delicate Vongole sauce made with fresh clams, sautéed in a fragrant white wine reduction. Infused with garlic and parsley, this light and savory sauce captures the essence of coastal cuisine

Sốt Vongole tinh tế với nghêu tươi, xào trong rượu trắng thơm lừng. Kết hợp cùng tỏi và mùi tây, sốt nhẹ và đậm đà này thể hiện hương vị đặc trưng của ẩm thực ven biển



+139K

Creamy Carbonara

Rich and velvety creamy Carbonara sauce, made with a blend of egg yolk, Parmigiano cheese, cream, and garlic. Completed with crispy bacon, this indulgent sauce offers a luxurious texture and savory flavor that delights the palate.

Sốt Carbonara kem mịn màng, làm từ hỗn hợp lòng đỏ trứng, phô mai Parmigiano, kem tươi và tỏi. Hoàn thiện với thịt xông khói giòn, sốt thơm ngon này mang đến hương vị đậm đà và kết cấu mịn màng, làm hài lòng vị giác.



+169K

Creamy Mushrooms



+169K

Luxurious and smooth creamy oyster mushroom sauce, made with fresh oyster mushrooms, cream, and Parmigiano cheese, finished with a delicate drizzle of truffle oil. This elegant sauce offers a rich and earthy flavor



Sốt nấm đùi gà kem mịn màng và sang trọng, làm từ nấm đùi gà tươi, kem tươi và phô mai Parmigiano, hoàn thiện với dầu nấm truffle tinh tế. Sốt này mang đến hương vị dầu nấm truffle

Arrabbiata with Smoked Bacon

Spicy and robust Arrabbiata sauce made with rich tomato sauce, chili peppers, and smoked bacon. This bold sauce offers a tantalizing heat and smoky depth for a flavorful experience



Sốt Arrabbiata cay nồng và đậm đà, làm từ sốt cà chua, ớt và thịt xông khói. Mang đến hương vị cay nồng và đậm đà, tạo nên trải nghiệm ẩm thực đầy thú vị



+149K

Gorgonzola and Balsamic Sauce



+163K

Creamy Gorgonzola cheese sauce with a hint of balsamic reduction. Finished with crushed walnuts, this luxurious sauce offers a harmonious blend of tangy and nutty flavors



Sốt phô mai Gorgonzola kem với một chút giấm balsamic. Hoàn thiện với quả óc chó nghiền, mang đến sự hòa quyện tinh tế giữa vị chua và vị béo

Basil and Walnuts Pesto

Decadent and indulgent creamy walnut pesto sauce, made with fresh basil, Parmesan cheese, and crushed walnuts. This luscious sauce provides a luxurious texture and a distinctive nutty flavor that enchants the palate



Sốt pesto quả óc chó kem thơm ngon và đậm đà, được làm từ húng quế tươi, phô mai Parmesan và quả óc chó nghiền. Mang lại kết cấu sang trọng và hương vị béo ngậy độc đáo, làm hài lòng vị giác



+186K

Spicy Athlantic Tuna

Bold and flavorful spicy Atlantic tuna sauce, made with tender tuna, rich tomato sauce, black olives, and a hint of chili. This zesty sauce offers a perfect blend of heat and savory richness for an exciting taste experience



Sốt cá ngừ Đại Tây Dương cay đậm đà và thơm ngon, làm từ cá ngừ tươi, sốt cà chua, ô liu đen và một chút ớt. Sốt cay nồng này mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa vị cay và hương vị đậm đà, tạo nên trải nghiệm ẩm thực đầy thú vị



+127K

Burrata and Tomato Sauce

Fresh and aromatic basil tomato sauce topped with a third of creamy burrata. This delightful sauce offers a perfect blend of savory and creamy flavors for an exquisite culinary experience



Sốt cà chua húng quế tươi ngon và thơm phức, hoàn thiện với một phần ba phô mai burrata kem mịn. Sốt này mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa vị đậm đà và béo ngậy, tạo nên trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời



+174K

Taleggio and Truffle Sauce



+209K

Luxurious and indulgent creamy Taleggio and truffle paste sauce topped with crushed cashew nuts. This rich sauce offers a perfect blend of earthy and nutty flavors for an exquisite culinary experience



Sốt Taleggio kem mịn và sốt nấm truffle cực sang trọng, hoàn thiện với hạt điều nghiền. Mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa vị đất và vị béo ngậy, tạo nên trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời

Grand Seafood Sauce

Exquisite white wine and extra virgin olive oil sauce envelops a medley of mussels, clams, prawns, fresh garlic, and black pepper, delivering a harmonious blend of flavors and textures

Sốt rượu vang trắng tinh tế và dầu ô liu nguyên chất bao bọc hỗn hợp vẹm, nghêu, tôm, tỏi tươi và tiêu đen, mang đến sự hòa quyện tuyệt vời của hương vị và kết cấu



+198K

Crab Meat Sauce



+219K

Delicate light tomato sauce perfectly complements tender crab meat, with hints of garlic and black pepper adding depth to this flavorful dish

Sốt cà chua nhẹ nhàng hoàn hảo kết hợp với thịt cua mềm, thêm chút tỏi và tiêu đen làm tăng độ đậm đà cho món ăn thơm ngon này

Classic Meatballs Sauce

Slow-cooked meatballs in a rich tomato sauce with basil. This hearty sauce offers a perfect blend of savory meatballs, robust tomato flavors, and aromatic basil for a comforting and delicious experience

Thịt viên nấu chậm trong sốt cà chua đậm đà với húng quế. Mang đến sự kết hợp hoàn hảo giữa thịt viên thơm ngon, hương vị cà chua mạnh mẽ và húng quế thơm mát, tạo nên trải nghiệm ẩm thực đầy an ủi và ngon miệng



+198K

Original Carbonara Sauce

Rich and indulgent original carbonara sauce, made with crispy guanciale, egg yolk, and aged Pecorino Romano. A perfect balance of savory depth, silky texture, and bold, authentic flavor.

Sốt carbonara chuẩn vị Ý, béo mịn từ lòng đỏ trứng, guanciale giòn thơm và phô mai Pecorino Romano ủ lâu. Hương vị đậm đà, sánh mượt và cực kỳ hấp dẫn.



+169K



SPECIAL PASTA

MỠ Ý ĐẶC BIỆT



Black Ink Spaghetti with Grilled Prawns & Clams Sauce

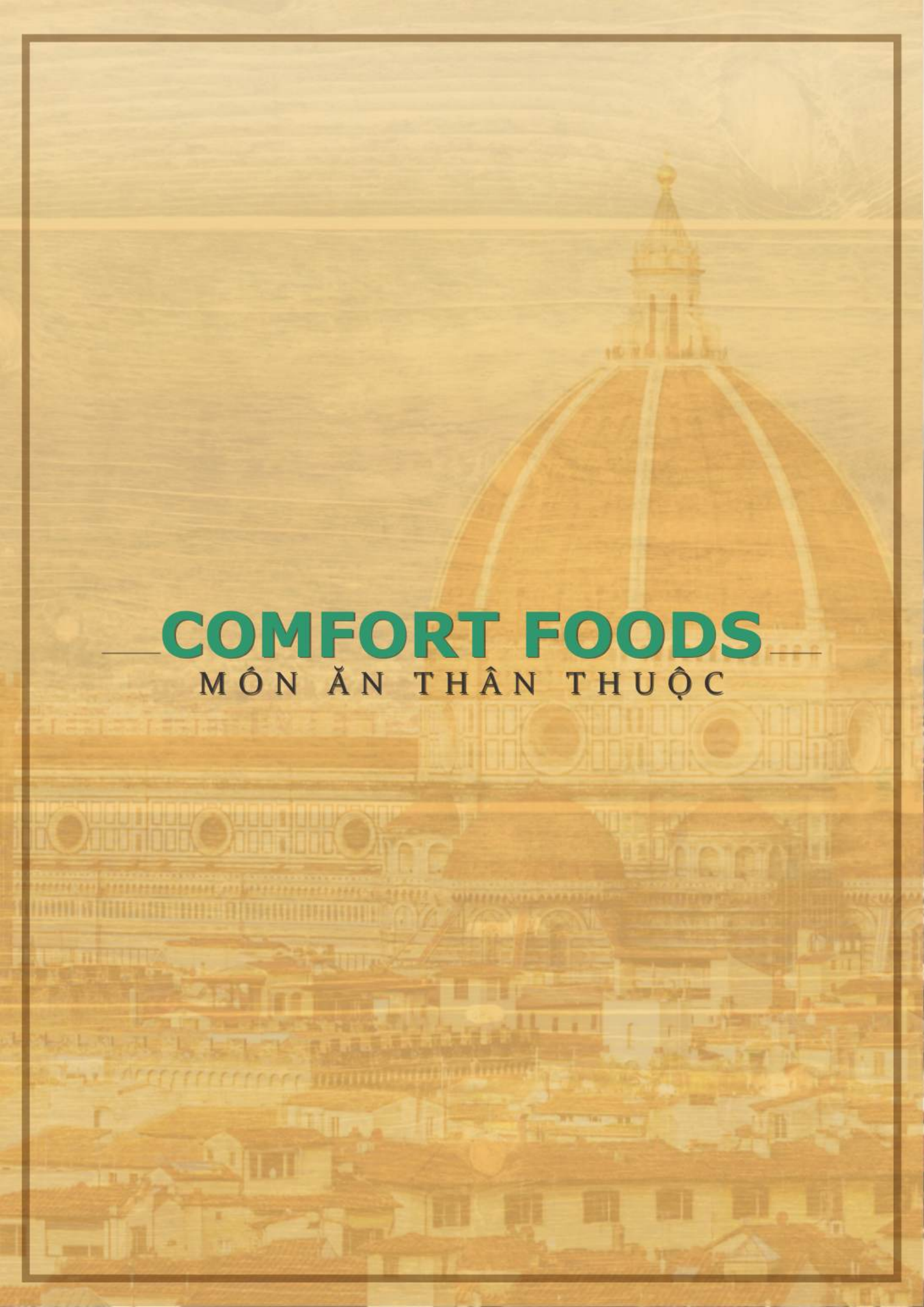
329K

Black ink spaghetti with a subtle white wine-infused sauce delicately coats succulent grilled garlic-infused prawns and flavorful clams, creating a harmonious blend of oceanic delights with a hint of garlic essence

Mì spaghetti mực đen với nước sốt rượu vang trắng tinh tế phủ nhẹ lên tôm nướng thơm tỏi và ngao đầy hương vị, tạo nên sự kết hợp hài hòa của những hương vị đại dương với một chút tinh chất tỏi



People who
love to eat
are always the
best people.



COMFORT FOODS

MÓN ĂN THÂN THUỘC

Classic Bolognese Lasagna

Baked layers of pasta filled with bolognese sauce, béchamel, and parmesan cheese, creating a comforting medley of flavors

Các lớp mì nướng được phủ đầy sốt bolognese, béchamel, và phô mai parmesan, tạo nên sự hòa quyện ấm áp của các hương vị



298K

Golden Pumpkin Soup



129K

Smooth and velvety, this creamy pumpkin soup is made with roasted pumpkin and a touch of cream. Garnished with fresh cream and basil, and served with crispy focaccia for a delightful experience



Mịn màng và thơm ngon, súp bí ngô kem này được làm từ bí ngô nướng và một chút kem tươi. Trang trí với kem tươi và lá húng quế, món ăn đi kèm với bánh focaccia giòn, mang đến trải nghiệm ẩm thực thú vị

ADD-ON

Enhance your dish with an extra third portion of Burrata

Nâng cấp món ăn của bạn với thêm một phần ba Burrata

76K

MAIN-COURSES
MÔN CHÍNH

Pork Chop Alla Milanese

Succulent Crumbed Pork Chop served with a refreshing rocket salad, drizzled with a zesty lemon and honey sauce, creating a perfect balance of flavors

Sườn heo tẩm bột chiên giòn được phục vụ cùng với salat rau rocket, cùng nước sốt chanh và mật ong, tạo nên sự cân bằng hương vị hoàn hảo



459K

Beef Tagliata (300gr)

Flavorful grilled Australian Rib-eye Steak, accompanied by a fresh rocket salad, perfectly roasted potatoes, and a rich mushroom sauce, creating a delectable and satisfying meal

Bò nướng Rib-eye Úc đậm đà, kèm theo salat rau rocket tươi, khoai tây múi cau chiên hoàn hảo và nước sốt nấm giàu hương vị, tạo nên một bữa ăn ngon miệng và hấp dẫn



689K

Passion Fruit Salmon

Exquisite Baked Salmon, served alongside tender asparagus, perfectly baked potatoes, and drizzled with a delightful passion fruit sauce for a flavorful and memorable dining experience

Cá hồi nướng tuyệt hảo, được phục vụ cùng măng tây mềm, khoai tây múi cau chiên hoàn hảo và cùng nước sốt chanh dây thơm ngon, mang đến trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ và đầy hương vị



527K

Beef Flank Steak (250gr)

Magnificent savory 250-gram Beef Flank Steak, grilled to perfection and served with golden, crispy potatoes and a fresh, mixed green salad

Miếng bò vai nướng 250 gram tuyệt hảo, nướng đến độ hoàn hảo, được phục vụ cùng khoai tây vàng giòn và salat xanh tươi. Một món ăn đậm đà đảm bảo cả chất lượng lẫn giá trị



298K

Grill Prawns in Garlic Sauce

Tender prawns grilled to perfection, coated in a flavorful garlic-infused sauce and garnished by lemon for a delectable seafood experience

Tôm tươi nướng mềm, được phủ một lớp sốt tỏi đậm đà và trang trí với chanh, mang đến một trải nghiệm hải sản thơm ngon



319K

Grill Pork Sausages

Succulent pork sausages, grilled to perfection and served with crispy potato wedges. Complemented by crunchy breadsticks and tangy mustard sauce. Garnished with fresh rosemary for a delightful dining experience.

Xúc xích heo nướng hoàn hảo, kèm khoai tây chiên giòn. Bánh mì que giòn tan và sốt mù tạt chua cay. Trang trí với hương thảo tươi, mang đến trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời.



198K

A good meal
feeds more
than just the
appetite

DESSERTS
TRÁNG MIỆNG



139K

Italian Moka Tiramisu'

Creamy layers of mascarpone and espresso-soaked ladyfingers, topped with shaved chocolate for a yummy dessert

Các lớp mascarpone béo ngậy và bánh ladyfinger ngâm espresso, được phủ thêm sô-cô-la bào, tạo nên món tráng miệng thơm ngon



129K

Chocolate Tart with Pistachio

Rich artisanal chocolate tart, featuring a smooth chocolate filling on a buttery crust, topped with crushed pistachios for a delightful crunch and nutty

Bánh tart sô cô la thủ công phong phú, với lớp nhân sô cô la mịn trên nền bánh quy bơ, được rắc lên hạt dẻ cười băm nhỏ cho hương vị bùi ngọt và lớp giòn thú vị



139K

Basil Panna Cotta & Strawberry Jam

Silky basil-infused pudding, paired with a sweet and tangy strawberry jam, offering a unique blend of herbaceous and fruity notes in every spoonful

Món pudding hương húng quế mềm mịn, kết hợp với mứt dâu chua ngọt, mang đến sự pha trộn độc đáo của hương thơm cỏ cây và vị trái cây trong từng muỗng



119K

Artisanal Apple Pie

Artisanal apple pie with spiced apple slices in a flaky, buttery crust, finished with caramelized brown sugar and a hint of cinnamon for warm, comforting flavor

Bánh táo thủ công với lát táo gia vị trong vỏ bơ giòn, phủ chút đường nâu caramel và hương quế nhẹ, mang đến vị ấm áp, hấp dẫn