

Eggs

UOVE E OMELETTES 255

Two farm fresh eggs, poached, fried, boiled, scrambled, classic or egg white omelet
Omelet fillings include cheese, tomato, onions, ham, chilli, mushrooms or mixed peppers

Your choice of 3 of the following side dishes:
Sautéed mushrooms, crispy bacon, grilled ham, chicken sausage, cherry tomatoes, hash browns, baked beans, grilled asparagus or sautéed spinach

Trứng chiên phục vụ với 3 chọn lựa:
nấm xào, thịt heo xông khói, dăm bông, xúc xích gà, cà chua, khoai tây, đậu hằm, măng tây, rau bó xôi

* Served with your choice of white, brown or healthy whole wheat toast, butter, jam, coffee or tea
Phục vụ với bánh mì trắng, nâu hoặc lúa mạch, bơ, mứt trà hoặc cà phê

UOVA STRAPAZZATE 265

Scrambled eggs, smoked salmon, salmon caviar and herbed cream cheese

Trứng đánh kem tươi với cá hồi xông khói và phô mai

UOVA CON SALMONE NORVEGESE 265

Baked Norwegian salmon, poached eggs, asparagus and creamy Hollandaise

Cà hồi Na Uy dứt lò, trứng luộc, măng tây với sốt Hollandaise

UOVA E FORMAGGIO TALEGGIO 180

Taleggio and zucchini omelette topped with sautéed bacon, potatoes and spring onions

Trứng ốp la kiểu Taleggio rắc thịt xông khói, hành tây, khoai tây và hành lá áp chảo

UOVA E MANZO 265

Grilled beef steak, fried eggs, homemade pork terrine, roasted tomatoes and mushrooms

Bit tết nướng, trứng chiên, chả lụa, cà chua nướng và nấm

UOVO SCANDINAVO 235

Toasted bagel, smoked Norwegian salmon, dill cream cheese, red onions, chive salsa, hard boiled eggs, tomatoes and capers

Cà hồi hun khói, phô mai, hành tím, trứng luộc, cà chua, bạch hoa, bánh mì

UOVE ALLA BENEDETTINA 225

2 Soft poached eggs on toasted English muffins
Your choice of grilled torchon ham, smoked Norwegian salmon

or shaved Prosciutto with creamy Hollandaise, hashbrown potatoes and crispy bacon

Trứng trứng, bánh mì, thịt heo muối với sốt Hollandaise và khoai tây

COLAZIONE DEL BENESSERE 180

Your choice of cereal, bircher muesli or plain, mango or strawberry yogurt served with fresh fruits, raisins and nuts

Các loại ngũ cốc tự chọn hoặc sữa chua và trái cây tươi, nho khô hoặc đậu

Breakfast Menu

06:30 AM - 11:00 AM



Asian Breakfasts

PHO 185

Traditional Vietnamese noodle soup with your choice of beef or chicken

Phở bò hoặc phở gà

CONGEE 150

Plain congee with minced chicken or pork

Cháo trắng với thịt gà hoặc cháo thịt heo

BANH MI PATE 185

Vietnamese bread with smoked ham, Vietnamese pork sausage, Pork terrine, coriander and pickle vegetables

Bánh mì thịt nguội, pate, chả lụa và đồ chua

BANH MI PATE BASILICO 185

Vietnamese bread with Italian mortadella, beef patty, pork pate, fried egg, sautéed mushrooms and onions with smoked scamorza

Bánh mì, xúc xích heo, bò viên, pate, nấm, hành tây và phô mai Ý

Sweet Delights

CREPES ALLA NUTELLA 145

House crepes filled with nutella, topped with fresh berries and icing sugar

Bánh crepes nhân kem ca cao với dâu tươi

FRITTELLE DI BANANA 145

Fluffy banana pancakes, grilled banana, maple syrup and whipped cream

Bánh nướng phục vụ với si rô lá phong và kem sữa tươi

PASTRY * 50

Danish, Muffin, Dougnut, Cream Croissant, Plain Croissant

Bánh Danish, Muffin, Dougnut, Croissant nhân kem và Croissant nguyên bản

* Price of each pastry

Your choice of seasonal fresh fruit plate and fruit juice 180

Trái cây tươi và nước ép trái cây tự chọn

Sandwiches

PORCHETTA 245

Grilled focaccia, Italian roasted pork, chimichurri sauce, pickle fennel, aioli mayonnaise

Bánh mì nướng kẹp thịt heo, sốt chimichurri, thì là ngâm chua và sốt mayo vị tỏi

GIUSEPPE PANUOZZO 245

Pizza dough sandwich, mozzarella, tomato, arugula, Abruzzo Salami ventricina

Bánh mì kẹp phô mai, cà chua, rau sống, thịt nguội Ý

PANINO CON MORTADELLA BOLOGNA 245

Grilled Panini, sliced mortadella Bologna, red onions, tomatoes, shredded lettuce, pistachio pesto and provolone cheese

Bánh mì kẹp xúc xích Ý, hành tím, cà chua, rau sống cắt nhỏ, sốt húng quế hạt dẻ cười và phô mai Provolone

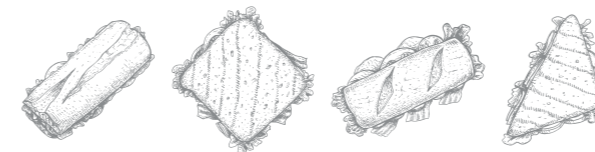
PANINO AL PROSCIUTTO 245

Grilled panini, sliced parma ham, tomatoes, rucola and provolone

Bánh mì kẹp thịt heo muối của Ý, cà chua, rau sống và phô mai

Our sandwiches are served with French fries and green salad

Sandwich dùng kèm với khoai tây chiên và salad trộn



Beverages

COFFEE/ CHOCOLATE 80

Traditional Vietnamese drip coffee

Cà phêphin Việt Nam

Single Espresso

Double Espresso

Americano, Caffè Latte, Cappuccino, Macchiato

Decaffeinated caffè, Chocolate (Hot/ Cold)

Cà phê, sô-cô-la nóng và lạnh các loại

TEA 90

Grade 1 Black tea, Summer Earl Grey, Thai Nguyen Green Tea, Jasmine tea, Oolong Lychee, Hibiscus tea, Pure Mint, Chamomille, Pu Erh

Trà đen, Trà xanh và Trà thảo mộc các loại

FRESH FRUIT JUICE 100

Apple, Carrot, Orange, Watermelon
Pineapple, Coconut

Nước ép táo, cà rốt, cam, dưa hấu, thơm, dừa tươi

SMOOTHIES 150

Silk: Banana, vanilla, yoghurt, honey

Sinh tố chuối, vani, mật ong và sữa chua

Red: Strawberries, blueberries, orange juice, yoghurt

Sinh tố dâu, việt quất, nước cam và sữa chua

Yellow: Pineapple juice, mango, banana,

coconut almond, ice cream and passion syrup

Sinh tố thơm, xoài, chuối, kem dừa hạnh nhân và si-rô chanh dây

Green: Green apple, spinach, celery, cucumber and basil

Sinh tố táo, rau bó xôi, cần tây, dưa leo và húng tây

MINERAL WATER Small Large

Lavie 90

Evian 120 190

SPARKLING WATER Small Large

Lavie 90

Evian 120 190

Perrier 120 190

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

🌿 Vegetarian Dish 🐷 Contains Pork 🥜 Contains Nuts 🌊 Contains Seafood 👨🍳 Chef's Recommended Dish

Antipasti APPETIZER

INSALATA BASILICO 325

Bulgur wheat, kalamata olives, grilled Roma artichokes and asparagus, cherry tomatoes, parma ham, buffalo Mozzarella, pistachio nuts and basil pesto

Tám lúa mì, a ti sô, phô mai, thịt heo muối Ý và dầu quế

CAPRESE 310

Buffalo mozzarella, tricolor of cluster tomatoes, organic basil, EVO oil

Phô mai tươi, cà chua, húng quế và dầu ô liu

TARTARE DI SALMONE 310

Salmon tartare, granny smith apple, celery, crème fraiche, sorrel, salmon roe, basil oil

Gỏi cá hồi dùng kèm với táo xanh, cần tây, kem chua, lá me và trứng cá hồi

CAESAR SALAD DI GAMBERI 315

Heart of romaine lettuce, herbs croutons, poached egg and anchovies, crispy bacon and lemon zest signature Caesar dressing topped with crispy bacon, grilled prawns

Salad trộn, bánh mì nướng, trứng trung, cá cơm, thịt heo xông khói và tôm nướng

CAESAR SALAD DI POLLO 315

Heart of romaine lettuce, herbs croutons, poached egg and anchovies, crispy bacon and lemon zest signature Caesar dressing topped with crispy bacon, grilled chicken

Salad trộn, bánh mì nướng, trứng trung, cá cơm, thịt heo xông khói và gà nướng

INSALATA MISTA 210

Baby leaves, cherry tomatoes, olives, onion vegetables julienne with aceto balsamic dressing

Salad cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen

TONNO PANZANELLA 315

Pan seared tuna, farms tomato, croutons, basil, cappers and Giuseppe Modena balsamic vinegar, EVO oil

Cá ngừ đại dương áp chảo, cà chua, húng quế, nụ bạch hoa, giấm đen và dầu ô liu

TRUFFLE ARANCINI 225

Crispy fried Italian-style truffle rice balls stuffed Mozzarella served with black garlic mayonnaise

Cơm chiên nấm truffle kiểu Ý nhồi phô mai Mozzarella dùng kèm với sốt mayo tỏi đen

BURRATA PUGLIESE 345

Burrata cheese, baby spinach, mixed berries, roasted pine nuts, sweet basil, homemade strawberry dressing

Phô mai Burrata, rau bó xôi, quả mọng, hạt thông nướng, lá húng quế, sốt dầu

CAPESANTE 365

Pan-seared scallops and truffle foam, celeriac puree, green apple smith

Sò điệp và bọt nấm truffle, cần tây nghiền và táo xanh

INSALATA DI PROSCIUTTO 315

Prosciutto, Mediterranean Feta cheese, water melon, arugula, kale, heirloom tomato, mint, almond flakes and honey lemon dressing

Đùi heo Ý muối với phô mai Feta, dưa hấu, rau sống, cà chua, lá bạc hà, hạnh nhân và sốt chanh mật ong

Lunch Menu

11:30 AM - 02:30 PM

CARPACCIO DI MANZO 315

Thinly sliced Australian beef tenderloin, pistachio pesto, caramelized cauliflowers, micro basil and watercress, lemon gel

Thăn bò Úc cắt lát mỏng, sốt quả hồ trăn, súp lơ caramen, rau húng quế và cải xoong, phô mai Grana Padano

INSALATA DI MARE 315

Market fresh seafood with octopus, cuttlefish, prawn, black mussel marinated in lemon, aromatic herb EVO oil

Khai vj hải sản tươi với bạch tuộc, mực, tôm, vẹm đen ướp chanh, dầu thơm thảo mộc

CALAMARI FRITTI 215

Crispy battered deep fried squid, black olive tartar sauce

Mực chiên giòn với sốt tartar

Salumi COLD CUT

MISTO DI SALUMI Small 360 Large 490

Selection of Parma ham, Mortadella, Capocollo (Coppa), Speck, Salami Ventricina Piccante, Salami Milano, Salami Napoli, Bresaola served with gherkins, cocktail onions, marinated olives and Parmesan rocks

Các loại thịt tẩm ướp kiểu Ý ăn kèm dưa chua, trái ô liu và phô mai

ANTIPASTO ITALIANO 540

Parma ham, salami, bresaola and coppa served with gorgonzola, smoked provolone, Parmesan, taleggio and marinated bocconcini with your choice of pesto Genovese, tapenade or truffle mushrooms

Thịt nguội Ý các loại, phô mai với bánh mì và sốt ăn kèm

PROSCIUTTO DI PARMA 50gr 210 100gr 350 150gr 450 200gr 540

Parma ham served with gherkin, cocktail onions, marinated olives and Parmesan rocks

Đùi heo muối Ý ăn kèm dưa chua, trái ô liu tẩm ướp và phô mai

Risotto

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 265

Italian wild mushroom risotto with Parmesan

Cơm Ý nấu nấm và phô mai Parmesan

RISOTTO DI ARAGOSTA 475

Roasted half lobster, fava beans, Meyer lemon and basil

Cơm Ý vj chanh Meyer, với 1/2 tôm hùm nướng, đậu tằm và húng quế

RISOTTO ALLA ZUCCA 395

Pumpkin risotto, mascarpone cheese, pancetta, pan seared scallops, basil and roasted pumpkin seeds

Cơm Ý nấu với bí đỏ, phô mai, ba rọi muối Ý, sò điệp, lá húng quế, hạt bí nướng

Traditional Pasta

RAVIOLI DI ZUCCA 315

Pumpkin ravioli with butter sage and amaretti cookies, Grana Padano cheese

Mì Ý nhân bí đỏ, sốt bơ xô thơm, vụn bánh hạnh nhân và phô mai Grana Padano

PESTO GENOVESE 215

Homemade pesto, Parmesan cheese, pine nuts, EVO oil

Mì Ý với sốt húng quế, phô mai, hạt thông và dầu ô liu

CARBONARA 245

Italian guanciale, pecorino Romano, eggs, black pepper

Mì Ý sốt phô mai, trứng, thịt má heo muối và tiêu đen

ARRABBIATA 210

Homemade tomato sauce with garlic, fresh parsley and dried chilli

Mì Ý sốt cà chua cay tỏi ớt

BOLOGNESE 245

Roman style beef and pork ragout

Mì Ý sốt thịt bò và thịt heo hầm kiểu Roma

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI 245

Potato gnocchi, mixed mushrooms, four cheese fondue: Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio and Provolone cheese with pine nuts

Mì Ý với cà chua, nấm và 4 loại phô mai

Your pasta choice:

Mì Ý được phục vụ với các sự lựa chọn:

Spaghetti, penne, linguine or fettuccine

Zuppe SOUP

ZUPPA DI MINISTRONE 180

Vegetable soup with Parma ham stock, pesto Genovese and Parmesan cheese, garlic and oregano crostini

Súp rau củ nấu với nước dùng đùi heo Ý, sốt húng tây và phô mai

ZUPPA DI ZUCCA E GRANCHIO 180

Roasted pumpkin soup with crab meat

Súp bí đỏ thịt cua

CREMME DI FUNGHI 180

Creamy mushroom soup drizzled with truffle oil

Súp kem nấm hương vj nấm truffle

ANTONIO CARLUCCIO ZUPPA 210

Signature seafood soup with sea bass, shrimp, tomato broth, a touch of chilli, garlic crostini

Súp hải sản với cá chẽm, tôm và nước dùng cà chua



Signature Pasta

LINGUINE ALLO SCOGLIO 295

Linguine with prawns, scallops, squids, black shell mussels and clams in white wine, chilli and garlic EVO oil

Mì Ý hải sản với tôm, mực, vẹm đen, nghêu với sốt rượu vang dầu ô liu vj cay

SPAGHETTI AL NERO SALMONE 265

Squid Ink spaghetti, duo of fresh salmon & smoked salmon, creamy tomato sauce

Mì Ý mặt mực với cá hồi tươi, cá hồi xông khói và sốt kem cà chua

FETTUCCINE ALL'ARAGOSTA 550

Lobster meat with creamy tomato sauce and basil

Mì Ý thịt tôm hùm với sốt cà chua và lá húng quế

PAPPARDELLE E ANATRA 295

Pappardelle with duck ragout, fennel seeds and Pecorino Romano cheese, fresh parsley

Mì Ý sốt thịt vịt nấu lagu, hạt thì là Ai Cập và phô mai

PENNE ALLA NORCINA 245

Italian pork sausage and porcini mushrooms in a light cream sauce with Parmesan cheese

Nui ống với xúc xích tươi, sốt kem nấm và phô mai Parmesan

FETTUCCINE CON FUNGHI E PANCETTA 265

Homemade fettuccine with pancetta and mushrooms in a creamy whiskey Parmesan sauce

Mì tươi với nấm, nước sốt phô mai Parmesan hương rượu whiskey và thịt heo muối

LASAGNA AL FORNO 245

Baked Roman style beef and pork ragout, homemade pasta, soft bechamel sauce, baked with Parmesan cheese



Mì Ý sốt lagu thịt bò, heo và phô mai Parmesan dứt lò



CONCHIGLIONI RIPIENI 295



Baked shell pasta stuffed with spinach and Ricotta cheese, served with marinara sauce and fresh basil



Mì sò nướng nhồi với rau bó xôi, phô mai Ricotta và sốt cà chua

Sandwiches

PORCHETTA   245
Grilled focaccia, Italian roasted pork, chimichurri sauce, pickle fennel, aioli mayonnaise
Bánh mì nướng kẹp thịt heo, sốt chimichurri, thì là ngâm chua và sốt mayo vị tỏi

GIUSEPPE PANUOZZO   245
Pizza dough sandwich, mozzarella, tomato, arugula, Abruzzo Salami ventricina
Bánh mì kẹp phô mai, cà chua, rau sống, thịt nguội Ý

PANINO CON MORTADELLA BOLOGNA   245
Grilled Panini, sliced mortadella Bologna, red onions, tomatoes, shredded lettuce, pistachio pesto and provolone cheese
Bánh mì kẹp xúc xích Ý, hành tím, cà chua, rau sống cắt nhỏ, sốt húng quế hạt dẻ cười và phô mai Provolone

PANINO AL PROSCIUTTO   245
Grilled panini, sliced parma ham, tomatoes, rucola and provolone
Bánh mì kẹp thịt heo muối của Ý, cà chua, rau sống và phô mai

Our sandwiches are served with French fries and green salad
Sandwich dùng kèm với khoai tây chiên và salad trộn

Marzo

Each steak is served with your choices of 02 side dishes & 01 sauce

FILETTO DI MANZO 200gr 695
Black Angus Tenderloin 300gr 895
Thịt thăn nội

COSTATA DI MANZO 200gr 625
Black Angus Ribeye 300gr 825
Thịt thăn ngoài

TOMAHAWK 1,300gr 2,500
Wet Aged Mulwarra Tomahawk steak on the bone
Sườn bít tết

SAUCES
Black pepper, Porcini mushroom, Chianti, Creamy Gorgozola, Classic Béarnaise, Foyot sauce, Choron sauce
Sốt tiêu, sốt nấm, sốt rượu đỏ, sốt phô mai, sốt bơ trứng, sốt Foyot, sốt Choron



Suono Di Mare


GAMBERONI ALLA GRIGLIA  4pz 395
Grilled prawn with basil butter
Tôm nướng với bơ húng quế




CAPELANTE  4pz 395
Grilled scallops and basil butter
Sò điệp nướng và bơ húng quế


ARAGOSTA INTERA  550
Whole grilled lobster
Tôm hùm nướng nguyên con


Secondi MAIN COURSE



SOTTOVUOTO PICCATO   265
Grilled chicken breast, saffron Orzo pasta and spaghetti Zucchini, butter lemon and capers
Ức gà nướng, mì ống nhụy hoa nghệ tây và bí ngòi, sốt chanh với nụ bạch hoa



FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE  465
Steak medallions with creamy green peppercorn sauce served with gratin potato and green beans
Bò bít tết sốt kem tiêu xanh dùng kèm với khoai tây gratin và đậu que

MAIALE IBERICO ALLA GRIGLIA    465
Grilled Iberico pork, pistachio pesto, caramelized roasted pumpkin, watercress and micro basil
Thịt heo Iberico nướng, sốt hạt hồ trăn, caramen bí ngô và cải xoong, húng quế

SALMONE AL FORNO  355
Baked Tasmanian salmon, aromatic crumble, vegetables and white wine
Cá hồi Tasmania phủ gia vị khô dứt lò, rau củ nướng sốt rượu vang trắng

BRANZINO ACQUA PAZZA  345
Baked seabass in white wine sauce, cherry tomatoes, fennel and basil, garlic crostini
Cá chẽm dứt lò sốt vang trắng, cà chua bi, thì là và húng quế, bánh mì tỏi

OSSOBUCO   495
AUS veal shank braised with vegetable ragout, gremolata garnish and creamy polenta
Bắp bê Úc nấu rau củ, rượu vang dùng kèm với kem bắp

COSTOLETTE D'AGNELLO   595
Grilled lamb chops, portobello mushroom bolognese, grilled broccolini, Pecorino cheese, pepperoni oil
Sườn cừu nướng, sốt nấm, bông cải nướng, phô mai và dầu ớt







All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax



 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts  Contains Seafood  Chef's Recommended Dish


Pizza



BASILICO   285
Tomato sauce, mozzarella, Italian pork sausage, mushrooms, onion and fresh basil
Pizza đặc biệt nhà hàng Basilico với sốt cà chua, phô mai, xúc xích Ý, nấm, hành tây và lá húng quế

BURRATA E PROSCIUTTO   370
Tomato sauce, mozzarella, asparagus topped with burrata cheese, Parma ham, arugula and shaved Parmesan
Pizza phô mai đặc biệt với thịt heo Ý, măng tây, sốt cà chua, lá rocket

MARGHERITA   210
Classic tomato sauce, mozzarella and fresh basil
Pizza sốt cà chua với phô mai mozzarella và lá húng quế


FATTORIA   295
Tomato sauce, porchetta, sweet peppers, cremini mushrooms topped with cherry Mozzarella and arugula
Pizza sốt cà chua, thịt heo nướng kiểu Ý, nấm mỡ, phô mai và lá rocket




PIZZA CARPACCIO DI MANZO  345
Thin slice of beef tenderloin, arugula, garlic cream, button mushroom Parmesan cheese
Pizza thịt bò cắt lát với rau rocket, phô mai Parmesan, kem tỏi, nấm mỡ

TARTUFO E FONTINA   395
Tartufo paste, Fontina cheese and frisse lettuce
Pizza sốt nấm, phô mai và rau


DIAVOLA   245
Tomato sauce, mozzarella and spicy Italian salami
Pizza với xúc xích cay, sốt cà chua và phô mai


QUATTRO FORMAGGI   295
Blonde pizza topped with Gorgonzola, Pecorino, Parmesan and Mozzarella
Pizza với 4 loại phô mai Ý

FRUTTI DI MARE  315
Tomato sauce, Mozzarella cheese, prawns, squid, scallops and octopus
Pizza hải sản với tôm sú, mực, sò điệp và bạch tuộc, sốt cà chua và phô mai mozzarella

FUNGHI E UOVA    265
Mushroom and egg farm pizza, Ricotta cheese, Fontina cheese, mixed mushroom and oregano
Pizza nấm và trứng, 2 loại phô mai và lá kinh giới


Side dishes

PATATE ARROSTE  120
Roasted potatoes with garlic, rosemary and bacon
Khoai tây nướng với tỏi, lá hương thảo và thịt xông khói

BROCCOLETTI ALLA GRIGLIA  140
Grilled broccolini, lemon zest, EVO oil
Bông cải xanh nướng, chanh, dầu ô liu

PURE DI PATATE AL PARMIGIANO   140
Mashed potatoes with Parmesan cheese
Khoai tây nghiền với phô mai Parmesan

PATATE FRITTE AL PARMIGIANO AL TARTUFO   140
Truffle oil and Parmesan cheese
Khoai tây chiên, phô mai và dầu nấm


FUNGHI TRIFOLATI  140
Sautéed mushrooms
Nấm xào


ASPARAGI ALLA GRIGLIA  140
Grilled asparagus dressed with fresh lemon and olive oil
Măng tây nướng với sốt chanh và dầu ô liu

VERDURE GRIGLIATE  140
Grilled vegetables
Rau củ nướng


INSALATA MISTA  120
Mixed green salad
Salad trộn dầu giấm


Dolce DESSERTS


TIRAMISU  165
Traditional mascarpone cheese mousse with sponge cake soaked in coffee and topped with cocoa powder
Bánh phô mai truyền thống với cà phê


CIOCCOLATO FONDETE  165
Homebaked chocolate and chestnut fondant with vanilla ice cream
Bánh sô cô la với kem vani

PANNA COTTA  165
Dark chocolate and pistachio panna cotta
Panna cotta vị sô cô la và hạt dẻ cười

BANANA E AFFOGATO  165
Crumbled banana cake, banana slices, pecans, vanilla ice cream and topped with double shots of coffee
Bánh chuối, chuối cắt lát, hạt hồ đào với cà phê Ý

FRUTTA FRESCA  130
Seasonal fresh fruit plater
Trái cây tươi theo mùa

SELEZIONE DI GELATI  60
Selection of ice cream served with biscotti
Kem các loại dùng với bánh quy

BUTTERSCOTCH BUDINO  195
Flavoured butterscotch pudding with caramel custard, flake salt, vanilla espuma, amaretti cookies
Bánh pudding với kem trứng caramel, kem vani và bánh quy hạnh nhân



basilico

Dinner menu



A slice of Italy right in the heart of Saigon, Basilico merges the casual dining spirit of an Italian "trattoria" and authentic Italian flavours with warm Vietnamese hospitality.

With our menus, Basilico proudly invites you on a culinary journey to a beautiful Mediterranean peninsula that hosts one of the world's most famous cuisines. From the "antipasti" (appetisers), pizza, and pasta to "dolci" (desserts), you can find many faithful representations of Italy's beloved recipes at Basilico. We also feature an impressive number of fine wines for you to put a pleasant finishing touch on every dining occasion.

Như một lát cắt thu nhỏ của nước Ý ngay giữa lòng Sài Gòn, nhà hàng Basilico kết hợp sự thân thiện của một nhà hàng phong cách "trattoria" với lòng hiếu khách của người Việt.

Basilico sẽ dẫn thực khách trên một hành trình ẩm thực tới bán đảo xinh đẹp vùng Địa Trung Hải của nước Ý, cái nôi của một trong những nền ẩm thực nổi tiếng nhất thế giới. Từ khai vị, pizza, mì Ý tới tráng miệng, thực khách sẽ tìm được nhiều món ăn tinh tế với phong vị đúng chuẩn Ý trong thực đơn của Basilico. Không những thế, với bộ sưu tập rượu vang ấn tượng, thực khách có thể thêm vào bữa ăn của mình với một chút nồng nàn đáng nhớ.



antipasti

STARTERS

CAESAR SALAD WITH CHICKEN 315

Caesar salad topped with crispy bacon, grilled chicken, heart of romaine lettuce, herb croutons, poached egg, anchovies and our signature lemon zest dressing

Salad Caesar với gà nướng, bánh mì nướng, trứng trứng, cá cơm và thịt heo xông khói

CAESAR SALAD WITH PRAWNS 315

Caesar salad topped with crispy bacon, grilled prawns, heart of romaine lettuce, herb croutons, poached egg, anchovies and our signature lemon zest dressing

Salad Caesar với tôm nướng, bánh mì nướng, trứng trứng, cá cơm và thịt heo xông khói

BURRATA PUGLIESE 345

Burrata cheese, baby spinach, mixed berries, roasted pine nuts, sweet basil, homemade strawberry dressing

Phô mai burrata, rau bó xôi, quả mọng, hạt thông nướng, lá húng quế, sốt dâu

INSALATA MISTA 210

Baby leaves, cherry tomatoes, olives, onion, vegetables julienne with Aceto balsamico dressing

Salad cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen

CAPRESE 310

Buffalo mozzarella, tricolor of cluster tomatoes, organic basil, EVO oil

Phô mai tươi, cà chua, húng quế và dầu ô liu

INSALATA DI MARE 315

Market fresh seafood with octopus, cuttlefish, prawn, black mussel marinated in lemon, aromatic herb EVO oil

Khởi vị hải sản tươi với bạch tuộc, mực, tôm, vẹm đen ướp chanh, dầu thơm thảo mộc

INSALATA DI PROSCIUTTO 315

Prosciutto, Mediterranean feta cheese, watermelon, arugula, kale, heirloom tomato, mint, almond flakes and honey lemon dressing

Đùi heo Ý muối với phô mai dê, dưa hấu, rau sống, cà chua, lá bạc hà, hạnh nhân và sốt chanh mật ong

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

antipasti

STARTERS

TRUFFLE ARANCINI 225

Crispy fried Italian-style truffle rice balls stuffed with mozzarella served with black garlic mayonnaise

Com chiên nấm truffle kiểu Ý nhồi phô mai mozzarella dùng kèm với sốt mayo tỏi đen

TONNO PANZANELLA 315

Pan-seared tuna, tomato, croutons, basil, capers and Giuseppe Modena balsamic vinegar, EVO oil

Salad cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen

INSALATA BASILICO 325

Bulgur wheat, kalamata olives, grilled Romaine artichokes and asparagus, cherry tomatoes, Parma ham, buffalo mozzarella, pistachio nuts and basil pesto

Tấm lúa mì, a-ti-sô, phô mai, thịt heo muối Ý và dầu quế

TARTARE DI SALMONE 310

Salmon tartare, Granny Smith apple, celery, crème fraiche, sorrel, salmon roe, basil oil

Gỏi cá hồi dùng kèm với táo xanh, cần tây, kem chua, lá me và trứng cá hồi

CALAMARI FRITTI 215

Crispy battered deep fried squid, black olive tartare sauce

Mực chiên giòn với sốt tartare

CARPACCIO DI MANZO 315

Thinly sliced Australian beef tenderloin, pistachio pesto, caramelised cauliflower, micro basil, watercress, lemon gel and Grana Padano

Thăn bò Úc cắt lát mỏng, sốt quả hồ trăn, súp lơ caramen, rau húng quế và cải xoong, phô mai Grana Padano

CAPELANTE 365

Pan-seared scallops and truffle foam, celeriac purée, Granny Smith apple

Sò điệp và bọt nấm truffle, cần tây nghiền và táo xanh

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

risotto

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 265

Italian wild mushroom risotto with Parmesan
Cơm Ý nấu nấm và phô mai Parmesan

RISOTTO DI ARAGOSTA 550

Roasted half lobster, fava beans, Meyer lemon and basil
Cơm Ý vị chanh Meyer, với 1/2 tôm hùm nướng, đậu tằm và húng quế

RISOTTO ALLA ZUCCA 395

Pumpkin risotto, mascarpone cheese, pancetta, pan-seared scallops, basil and roasted pumpkin seeds
Cơm Ý nấu với bí đỏ, phô mai, ba rọi muối Ý, sò điệp, lá húng quế, hạt bí nướng

zuppe

SOUPS

ZUPPA DI MINISTRONE 180

Vegetable soup with Parma ham stock, pesto Genovese and Parmesan cheese, garlic and oregano crostini
Súp rau củ nấu với nước dùng đùi heo Ý, sốt húng tây và phô mai

ZUPPA DI ZUCCA E GRANCHIO 180

Roasted pumpkin soup with crab meat
Súp bí đỏ thịt cua

CREMA DI FUNGHI 180

Creamy mushroom soup drizzled with truffle oil
Súp kem nấm hương vị nấm truffle

ANTONIO CARLUCCIO ZUPPA 210

Signature seafood soup with seabass, shrimp, tomato broth, a touch of chilli, garlic crostini
Súp hải sản với cá chẽm, tôm và nước dùng cà chua

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts
 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

COLD CUT

salumi

MISTO DI SALUMI Small 360 Large 490

Selection of Parma ham, mortadella, capocollo (coppa), speck, salami Ventricina piccante, salami Milano, salami Napoli, bresaola served with gherkins, cocktail onions, marinated olives and Parmesan rock
Các loại thịt tấm ướp kiểu Ý ăn kèm dưa chua, trái ô liu và phô mai

ANTIPASTO ITALIANO 540

Parma ham, salami, bresaola and coppa served with gorgonzola, smoked provolone, Parmesan, taleggio and marinated bocconcini with your choice of pesto Genovese, tapenade or truffle mushrooms
Thịt nguội Ý các loại, phô mai với bánh mì và sốt ăn kèm

PROSCIUTTO DI PARMA 50gr 210 100gr 350 150gr 450 200gr 540

Parma ham served with gherkin, cocktail onions, marinated olives and Parmesan rocks
Đùi heo muối Ý ăn kèm dưa chua, trái ô liu tấm ướp và phô mai

suono di mare

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 4pz 395

Grilled prawn with basil butter
Tôm nướng với bơ húng quế

CAPELANTE 4pz 395

Grilled scallops and basil butter
Sò điệp nướng và bơ húng quế

ARAGOSTA INTERA 550

Whole grilled lobster
Tôm hùm nướng nguyên con

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts
 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

traditional pasta

RAVIOLI DI ZUCCA

Pumpkin ravioli with butter sage and amaretti cookies, Grana Padano cheese

Ravioli bí đỏ với bơ xô thơm và bánh quy hạnh nhân, phô mai Grana Padano

  315

PESTO GENOVESE

Homemade pesto, Parmesan cheese, pine nuts, EVO oil

Mì Ý với sốt húng quế, phô mai, hạt thông và dầu ô liu

  215

CARBONARA

Italian guanciale, pecorino Romano, eggs, black pepper

Mì Ý sốt phô mai, trứng, thịt má heo muối và tiêu đen

 245

ARRABBIATA

Homemade tomato sauce with garlic, fresh parsley and dried chilli

Mì Ý sốt cà chua cay tỏi ớt

 210

BOLOGNESE

Romaine style beef and pork ragout

Mì Ý sốt thịt bò và thịt heo hầm kiểu Roma

  245

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Potato gnocchi, mixed mushrooms, four cheese fondue: gorgonzola, Grana Padano, taleggio and provolone with pine nuts

Mì Ý với cà chua, nấm và 4 loại phô mai



  245

Your pasta choice:

Mì Ý được phục vụ với các sự lựa chọn:

Spaghetti, penne, linguine or fettuccine

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts
 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

signature pasta

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Linguine with prawns, scallops, squids, black shell mussels and clams in white wine, chilli and garlic EVO oil

Mì Ý hải sản với tôm, mực, vẹm đen, nghêu với sốt rượu vang dầu ô liu vị cay

  295

SPAGHETTI AL NERO SALMONE

Squid ink spaghetti, duo of fresh and smoked salmon, and creamy tomato sauce

Mì Ý mặt mực với cá hồi tươi, cá hồi xông khói và sốt kem cà chua

  265

FETTUCCINE ALL'ARAGOSTA

Lobster meat with creamy tomato sauce and basil

Mì Ý thịt tôm hùm với sốt cà chua và lá húng quế

  210

PAPPARDELLE E ANATRA

Pappardelle with duck ragout, fennel seeds and pecorino Romano cheese, fresh parsley

Mì Ý sốt thịt vịt nấu ragu, hạt thì là Ai Cập và phô mai

 295

PENNE ALLA NORCINA

Italian pork sausage and porcini mushrooms in a light cream sauce with Parmesan cheese

Nui ống với xúc xích tươi, sốt kem nấm và phô mai Parmesan

  245

FETTUCCINE CON FUNGHI E PANCETTA

Homemade fettuccine with pancetta and mushrooms in a creamy whiskey Parmesan sauce

Mì tươi với nấm, nước sốt phô mai Parmesan hương rượu whiskey và thịt heo muối

  265

LASAGNA AL FORNO

Baked Romaine style beef and pork ragout, homemade pasta, soft béchamel sauce, baked with Parmesan cheese

Mì Ý sốt ragu thịt bò, heo và phô mai Parmesan đút lò

 245

CONCHIGLIONI RIPIENI

Baked shell pasta stuffed with spinach and ricotta cheese, served with marinara sauce and fresh basil

Mì sò nướng nhồi với rau bó xôi, phô mai cừu và sốt cà chua

  295



manzo

Each steak is served with your choices of 02 side dishes & 01 sauce

FILETTO DI MANZO 200gr 695
300gr 895

Black Angus tenderloin
Thịt thăn nội

COSTATA DI MANZO 200gr 625
300gr 825

Black Angus ribeye
Thịt thăn ngoại

TOMAHAWK 1,300gr 2,500

Wet-aged Mulwarra tomahawk steak on the bone
Sườn bít tết

Sauces

Black pepper, porcini mushroom, Chianti, creamy gorgozola, classic Béarnaise, Foyot sauce, Choron sauce
Xốt tiêu, xốt nấm, xốt rượu đỏ, xốt phô mai, xốt bơ trứng, xốt Foyot, xốt Choron

side dishes

PATATE ARROSTE 120

Roasted potatoes with garlic, rosemary and bacon
Khoai tây nướng với tỏi, lá hương thảo và thịt xông khói

BROCCOLETTI ALLA GRIGLIA 140

Grilled broccolini, lemon zest, EVO oil
Bông cải xanh nướng, chanh, dầu ô liu

PURE DI PATATE AL PARMIGIANO 140

Mashed potatoes with Parmesan cheese
Khoai tây nghiền với phô mai Parmesan

PATATE FRITTE AL PARMIGIANO AL TARTUFO 140

French fries with truffle oil and Parmesan cheese
Khoai tây chiên, phô mai và dầu nấm

FUNGI TRIFOLATI 140

Sautéed mushrooms
Nấm xào

ASPARAGI ALLA GRIGLIA 140

Grilled asparagus dressed with fresh lemon and olive oil
Măng tây nướng với xốt chanh và dầu ô liu

VERDURE GRIGLATE 140

Grilled vegetables
Rau củ nướng

INSALATA MISTA 120

Mixed green salad
Salad trộn dầu giấm

pizza

BASILICO 285

Tomato sauce, mozzarella, Italian pork sausage, mushrooms, onion and fresh basil

Pizza đặc biệt nhà hàng Basilico với xốt cà chua, phô mai, xúc xích Ý, nấm, hành tây và lá húng quế

BURRATA E PROSCIUTTO 370

Tomato sauce, mozzarella, asparagus topped with burrata cheese, Parma ham, arugula and shaved Parmesan

Pizza phô mai đặt biệt với thịt heo Ý, măng tây, xốt cà chua, lá rocket

MARGHERITA 210

Classic tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza xốt cà chua với phô mai mozzarella và lá húng quế

FATTORIA 295

Tomato sauce, porchetta, sweet peppers, cremini mushrooms topped with cherry mozzarella and arugula

Pizza xốt cà chua, thịt heo nướng kiểu Ý, nấm mỡ, phô mai và lá rocket

PIZZA CARPACCIO DI MANZO 345

Thin slices of beef tenderloin, arugula, garlic cream, button mushrooms and Parmesan cheese

Pizza thịt bò cắt lát với rau rocket, phô mai Parmesan, kem tỏi, nấm mỡ

TARTUFO E FONTINA 395

Tartufo paste, fontina cheese and frisée lettuce

Pizza xốt nấm, phô mai và rau

DIAVOLA 245

Tomato sauce, mozzarella and spicy Italian salami

Pizza với xúc xích cay, xốt cà chua và phô mai

QUATTRO FORMAGGI 295

Blonde pizza topped with gorgonzola, pecorino, Parmesan and mozzarella

Pizza với 4 loại phô mai Ý

FRUTTI DI MARE 315

Tomato sauce, mozzarella cheese, prawns, squid, scallops and octopus

Pizza hải sản với tôm sú, mực, sò điệp và bạch tuộc, xốt cà chua và phô mai mozzarella

FUNGI E UOVA 265

Mushroom and egg pizza, ricotta cheese, fontina cheese, mixed mushroom and oregano

Pizza nấm và trứng, 2 loại phô mai và lá kinh giới

secondi

MAIN COURSES

SOTTOVUOTO PICCATA 265

Grilled chicken breast, saffron orzo pasta and zucchini spaghetti, butter lemon and capers

Ức gà nướng, mì ống nhụy hoa nghệ tây và bí ngòi, sốt chanh với nụ bạch hoa

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 465

Steak medallions with creamy green peppercorn sauce served with potato gratin and green beans

Bò bít tết sốt kem tiêu xanh dùng kèm với khoai tây sốt lò và đậu que

MAIALE IBERICO ALLA GRIGLIA 465

Grilled Iberico pork, pistachio pesto, caramelised roasted pumpkin, watercress and micro basil

Thịt heo Iberico nướng, sốt hạt hồ trăn, caramen bí ngô và cải xoong, húng quế

SALMONE AL FORNO 355

Baked Tasmanian salmon, aromatic crumble, vegetables and white wine

Cá hồi Tasmania phủ gia vị khô sốt lò, rau củ nướng sốt rượu vang trắng

BRANZINO ACQUA PAZZA 345

Baked seabass in white wine sauce, cherry tomatoes, fennel and basil, garlic crostini

Cá chẽm sốt lò sốt vang trắng, cà chua bi, thì là và húng quế, bánh mì tói

OSSOBUCO 495

Australian veal shank braised with vegetable ragout, gremolata garnish and creamy polenta

Bắp bê Úc nấu rau củ, sốt ngò Ý dùng kèm với kem bắp

COSTOLETTE D'AGNELLO 595

Grilled lamb chops, portobello mushroom bolognese, grilled broccolini, pecorino cheese, pepperoni oil

Sườn cừu nướng, sốt nấm, bông cải nướng, phô mai và dầu ớt

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

dolce

DESSERTS

TIRAMISU 165

Traditional mascarpone cheese mousse with sponge cake soaked in coffee and topped with cocoa powder

Bánh phô mai truyền thống với cà phê

CIOCCOLATO FONDETE 165

Homebaked chocolate and chestnut fondant with vanilla ice cream

Bánh sô cô la với kem vị vani

PANNA COTTA 165

Dark chocolate and pistachio panna cotta

Panna cotta vị sô cô la và hạt dẻ cười

BANANA E AFFOGATO 165

Crumbled banana cake, banana slices, pecans, vanilla ice cream and topped with a double shot of coffee

Bánh chuối, chuối cắt lát, hạt hồ đào với cà phê Ý

FRUTTA FRESCA 130

Seasonal fresh fruit platter

Trái cây tươi theo mùa

SELEZIONE DI GELATI 60

Selection of ice cream served with biscotti

Kem các loại dùng với bánh quy

BUTTERSCOTCH BUDINO 195

Flavoured butterscotch pudding with caramel custard, flake salt, vanilla espuma, amaretti cookies

Bánh pudding với kem trứng caramen, kem vani và bánh quy hạnh nhân

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish



Buon Appetito

