

basilico

BREAKFAST

EGGS

UOVE E OMELETTES

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

Your choice of 3 of the following side dishes:
Sautéed mushrooms, crispy bacon, grilled ham, chicken sausages, 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 nướng, nấu hoặc lúa mạch, bơ, mứt, trà hoặc cà phê

UOVA E FORMAGGIO TELAGGIO

Zucchini Taleggio omelet topped with sautéed bacon, onions, potato and spring onion
Trứng ốp la kiểu Taleggio rắc thịt xông khói, hành tây, khoai tây và hành lá đập nhỏ

UOVO SCANDINAVO

Toasted bagel, smoked Norwegian salmon, dill cream cheese, red onions, chive salsa, hard boiled eggs, tomatoes and capers
Cá hồi hun khói, phô mai, hành tím, trứng luộc, cà chua, bạch hoa, bánh mì

UOVE ALLA BENEDETTINA

2 Soft poached eggs on toasted English muffins
Your choice of grilled torchon ham, smoked Norwegian salmon or shaved Parma ham with creamy Hollandaise, hashbrown potatoes, crispy bacon
Trứng trung, bánh mì, thịt heo muối với sốt bơ trứng và khoai tây

UOVA ALLA FIORENTINA

Baked spinach with grated Caciocavallo cheese topped with eggs and Parmesan
Rau chân vịt nướng với phô mai Caciocavallo bào ăn kèm với trứng và phô mai Parmesan

UOVA ALLA BOSCAIOLA AL FORNO

Roasted mushrooms, Italian sausage and home made tomato sauce topped with eggs
Nấm xào, xúc xích Ý và sốt cà chua ăn kèm với trứng

UOVA E MANZO

Grilled beef steak, fried eggs, home made pork terrine, roasted tomatoes and mushrooms
Bít tết nướng, trứng chiên, patê, cà chua nướng và nấm

SWEET TREATS

CREPES ALLA NUTELLA

3 House crepes filled with nutella, topped with fresh berries and icing sugar
Bánh crepes nhân kem ca cao với dâu tươi

FRITTELLE DI BANANA

3 Fluffy banana pancakes, maple syrup and whipped cream
Bánh nướng phục vụ với si rô lá phong và kem sữa tươi

PASTRY *

Danish, Muffin, Doughnut, Cream Croissant, Plain Croissant
Bánh Danish, Muffin, Doughnut, Cream Croissant, Plain Croissant
* Price of each pastry

Basilico

BREAKFAST MENU

06:30 AM - 11:00 AM

*Your choice of seasonal fresh fruit plate and fruit juice
for an additional VND 120,000++*

SANDWICHES

VERDURE ARROSTITE

Roasted vegetables with aromatic oil, mozzarella
Rau củ nướng hương vị dầu lá hương thảo và phô mai Ý

SCAMORZA

Smoked ham, fresh tomato and boiled eggs topped with hot smoked Scamorza cheese
Thịt nguội xông khói, cà chua tươi và trứng luộc ăn kèm với phô mai Scamorza xông khói

GAMBERONI

Grilled tiger prawns, avocado, lettuce, gherkin, tomatoes and hot pepper mayonnaise
Tôm sú nướng, trái bơ, xà lách, dưa chuột ngâm, cà chua và mayonnaise cay

PORCHETTA

Roman style roasted pork belly, fresh tomato, Romaine lettuce, onions and mozzarella
Ba rọi nướng kiểu Ý, cà chua tươi, xà lách Romaine, hành tây và phô mai mozzarella

POLLO AFFUMICATO

Smoked chicken, arugula, tomato and mozzarella
Gà xông khói, cà chua, rau chân vịt và phô mai Ý

SALMONE

Grilled salmon, asparagus, arugula and mozzarella
Bánh mì kẹp cá hồi nướng với măng tây, rau chân vịt và phô mai Ý

MANZO

Beef, bacon, fresh mozzarella, lettuce and tomato
Thịt bò nướng, thịt heo xông khói, cà chua, rau diếp và phô mai Ý

* Our sandwiches are served on your choice of ciabatta, focaccia, piadina or baguette with French fries and green salad
Chọn 1 trong 4 loại bánh mì: ciabatta, focaccia, piadina hoặc baguette
Dùng với khoai tây chiên và xà lách trộn

ASIAN BREAKFAST

PHỞ

Traditional Vietnamese noodle soup
Your choice of beef or chicken
Phở bò / Phở gà

CONGEE

Plain congee with minced chicken or pork
Cháo trắng với thịt gà hoặc cháo thịt heo

BANH MI PATE

Traditional Vietnamese baguette with smoked ham, Vietnamese sausage, pork terrine, coriander and pickled vegetables
Bánh mì thịt nguội, pate và chả lụa

BANH MI PATE BASILICO

Traditional Vietnamese baguette with Italian sausage, pork terrine, sautéed mushrooms and onions and melted mozzarella
Bánh mì, xúc xích heo, pate, nấm, hành tây, phô mai Ý

BEVERAGE

TRADITIONAL VIETNAMESE DRIP COFFEE

Traditional Vietnamese drip coffee, hot or cold
black coffee with condensed milk
Cà phê Việt Nam

COFFEE

Double Espresso, Black Coffee 90
Single Espresso, Caffè Macchiato, Caffè latte 80
Cappuccino, Caffè decaffeinated, hot or cold chocolate 80
Cà phê Ý các loại

RONNEFELDT TEA

Earl Grey, English breakfast 75
Camomile, Green tea, Jasmine and Peppermint
Trà Ronnefeldt các loại

FRESH FRUIT JUICE

Apple, Carrot, Orange, Watermelon 100
Pineapple, Coconut
Nước ép Táo, Cà rốt, Cam, Dưa hấu, Thơm, Dừa tươi

SMOOTHIES




Banana, vanilla, yoghurt, honey 125
Sinh tố chuối, vani, mật ong và sữa chua
Strawberries, blueberries, orange juice and yoghurt
Sinh tố dâu, việt quất, nước cam và sữa chua

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 apple, spinach, celery, cucumber and basil
Sinh tố rau quả các loại gồm táo, rau bó xôi, cần tây, dưa leo, húng tây

MINERAL WATER

San Benedetto	1000ml	160
Nước khoáng không ga	500ml	130
San Benedetto	1000ml	160
Nước khoáng có ga	500ml	130

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.
: Vegeterian Dish : Contains pork : Chef's Recommended Dish

basilico

LUNCH

STARTER

INSALATA BASILICO 🍽️	295
Basilico salad with bulgur, kalamata olives, grilled Roma artichokes and asparagus, cherry tomato, Prosciutto, buffalo mozzarella, shaved Parmesan, pistachio nuts and basil pesto <i>Xà lách hạt lúa mì, ô liu, a ti sô, măng tây, cà chua, thịt heo muối, phô mai và hạt hồ trăn với sốt húng quế</i>	
CAPRESE 🍽️	265
Buffalo mozzarella, sun ripened tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil <i>Phô mai tươi, cà chua, húng tây và dầu ô liu</i>	
ARROSTICINI	280
Grilled Black Angus Beef striploin , arugula, onion, mozzarella and red wine vinaigrette <i>Thân bò Black Angus nướng, cải lông, hành tây, phô mai mozzarella và giấm vang đỏ</i>	
CARCIFIO RIPIENO AL FORNO 🍽️	225
Roasted artichokes stuffed with pork and Telaggio cheese served with rocket and Parma ham salad <i>Atisô nướng nhồi thịt heo và phô mai Telaggio, ăn kèm với cải lông và salad thịt nguội Parma</i>	
CAPELANTE 🍽️	290
Grilled scallops wrapped in prosciutto, olive oil, capers, sundried tomatoes and arugula <i>Sò điệp nướng bọc trong thịt heo muối, dầu ô liu, bạch hoa, cà chua khô và rau arugula</i>	
CARPACCIO DI MANZO	265
Thinly sliced Australian beef tenderloin, rocket salad, Parmesan and lemon infused olive oil dressing <i>Bò tái dúng với xà lách, phô mai và dầu ô liu</i>	
INSALATA DI CESARE 🍽️	265
Romaine lettuce, croutons, poached egg and anchovies bound in our Signature Caesar dressing topped with crispy pancetta or chicken breast <i>Xà lách trộn thịt heo muối hoặc thịt gà nướng</i>	
INSALATA DI POLPO E PATATE	235
Charred octopus, marinated potatoes, Sicilian olives, tomato and capers with lemon dressing <i>Bạch tuộc với khoai tây, ô liu, cà chua và nụ bạch hoa kèm sốt chanh</i>	
CALAMARI FRITTI	190
Crispy battered deep fried squid, tartar sauce <i>Mực chiên giòn với sốt tartare</i>	
INSALATA MISTO 🍽️	140
Baby leaves, cherry tomatoes, olives, onion and julienne vegetables with balsamic dressing <i>Xà lách, cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen</i>	
GAMBERETTI E SEPPIA	240
Grilled Phú Quốc cuttlefish, Salmoriglio sauce, lettuce leaves and spicy cod roe <i>Mực nang Phú Quốc nướng, sốt Salmoriglio, xà lách và trứng cá tuyết cay</i>	
INSALATA DI PARMA	285
Arugula, pears, Parma ham, Parmesan and balsamic vinaigrette <i>Xà lách trộn với trái lê, thịt heo muối, phô mai và giấm đen</i>	



PLATTER TO SHARE

BRUSCHETTA 🍽️	120
Toasted ciabatta topped with fresh tomato basil and garlic <i>Bánh mì tời nướng kèm cà chua, quế tây</i>	
FRITTURA DI OLIVE VERDI 🍽️	145
Stuffed with goats cheese and fried to crispy brown <i>Ô liu trái nhân phô mai sữa dê chiên giòn</i>	
ARANCINI ALLA ROMANA 🍽️	185
Stuffed with mozzarella and fresh basil served with home made tomato salsa <i>Cơm Ý nhân phô mai, húng tây chiên kèm sốt cà chua</i>	
ANTIPASTO ITALIANO 🍽️	490
Italian Parma ham, salami and coppa, gorgonzola, smoked provolone, Parmesan, taleggio and marinated bocconcini Served with warmed ciabatta and dips <i>Thịt nguội Ý và phô mai với bánh mì và sốt ăn kèm</i>	
ANTIPASTO MISTO 🍽️	490
Italian cold cut, marinated vegetables, aged Grana Padano and buffalo mozzarella <i>Thịt nguội chọn lọc, các loại rau củ nướng và phô mai.</i>	

SOUP

MINISTRONE 🍽️	160
Vegetable soup with Parma ham stock, pesto Genovese and Parmesan <i>Súp rau củ nấu với nước dùng đùi heo Ý, sốt húng tây và phô mai</i>	
ZUPPA DI ZUCCA E GRANCHIO 🍽️	160
Roasted pumpkin soup with crab meat <i>Súp bí đỏ thịt cua</i>	
CREMA DI FUNGHI 🍽️	160
Creamy mushroom soup drizzled with truffle oil <i>Súp kem nấm hương vị nấm truffle</i>	

TRADITIONAL PASTA

CARBONARA 🍽️	225
Guanciale with pecorino and egg sauce <i>Sốt trứng thịt má heo muối với phô mai</i>	
BOLOGNESE 🍽️	210
Roman style beef and pork ragout <i>Sốt thịt bò và thịt heo hầm kiểu Roma</i>	
ARRABBIATA 🍽️	195
Home made tomato sauce with garlic, fresh parsley and dried chili <i>Sốt cà chua cay vị tỏi</i>	
GNOCCHI GRATINATI CON FUNGHI	245
Home made gnocchi with wild mushroom baked in the oven with Pecorino <i>Mì khoai tây với nấm rừng nướng trong lò với phô mai sữa cừu</i>	
PESTO GENOVESE 🍽️	195
Home made pesto with fresh basil, Parmesan, garlic and extra virgin olive oil <i>Sốt húng tây và phô mai</i>	
Our pasta are served with your choice of: <i>Mì Ý được phục vụ với các sự lựa chọn:</i> Fresh fettuccine, fresh spinach tagliatelle, gnocchi, spaghetti, penne, linguine, bucatini or fusilli	

RISOTTO

RISOTTO AI PORCINI 🍽️	245
Italian wild mushroom risotto with Parmesan <i>Cơm Ý nấu nấm rừng và phô mai</i>	
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA	265
Squid ink risotto with mussels, clams, tiger prawns, squid, scallops, cherry tomatoes, asparagus and chili <i>Cơm Ý hải sản, cà chua, măng tây và ớt mực</i>	

SIGNATURE PASTA

TAGLIOLINI AL FORMAGGIO 🍽️	235
Fresh tagliolini with mushroom, whiskey cheese sauce and shaved Parma ham garnish, served in Parmesan wheel <i>Mì tươi với nấm, nước sốt phô mai hương rượu whiskey và thịt heo muối</i>	
SCOGLIO	255
Linguine with prawns, scallops, squid, NZ green shell mussels and clams in white wine, chili and garlic <i>Mì Ý hải sản với dầu ô liu vị cay</i> Add half grilled lobster <i>Thêm 1/2 tôm hùm nướng</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	235
Clams, garlic, white wine, chili and parsley with extra virgin olive oil <i>Mì Ý với thịt nghêu, dầu ô-liu vị cay</i>	
RAVIOLI DI RICOTTA E ASPARAGI 🍽️	300
Ricotta ravioli, truffle cream, asparagus and Parmesan <i>Mì Ý nhân phô mai với sốt kem, măng tây và phô mai</i>	
FETTUCCINE AL SALMONE	235
Norwegian salmon, saffron cream, fresh parsley and home made egg fettuccini <i>Mì tươi với cá hồi, sốt kem nhụy hoa nghệ tươi</i>	
PENNE ALLA NORCINA 🍽️	225
Italian pork sausage and porcini mushrooms in a light cream sauce with Parmesan <i>Nui ống với xúc xích tươi, nấm và phô mai Ý</i>	
LASAGNA 🍽️	225
Roman style beef and pork ragout layered between sheets of house made pasta baked with Parmesan <i>Mì Ý kẹp thịt bò và heo, phô mai đút lò</i>	
SPAGHETTI ALLA BUSARA	255
Tuscan spaghetti with langoustine, spicy fish roe and white wine sauce <i>Mì Ý với tôm càng biển, trứng cá cay và sốt rượu vang trắng</i>	
GNOCCHI DI ZUCCA E SPECK 🍽️	245
Pumpkin gnocchi, sage butter and Pecorino <i>Mì bí đỏ với sốt bơ, thịt heo muối và phô mai</i>	
GNOCCHI BASILICO 🍽️	245
Home made gnocchi with sausage ragout, tomato, dried chili and fresh rosemary <i>Mì khoai tây với xúc xích, cà chua, ớt khô và hương thảo tươi</i>	

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.
🍽️: Vegeterian Dish 🍖: Contains pork 🍽️: Chef's Recommended Dish



SANDWICHES

VERDURE ARROSTITE 	200
Roasted vegetables with aromatic oil, mozzarella <i>Rau củ nướng hương vị dầu lá hương thảo và phô mai Ý</i>	
SCAMORZA 	200
Smoked ham, fresh tomato and boiled eggs topped with hot smoked Scamorza cheese <i>Thịt nguội xông khói, cà chua tươi và trứng luộc ăn kèm với phô mai Scamorza xông khói</i>	
GAMBERONI	220
Grilled tiger prawns, avocado, lettuce, gherkin, tomatoes and hot pepper mayonnaise <i>Tôm sú nướng, trái bơ, xà lách, dưa chuột ngâm, cà chua và mayonnaise cay</i>	
PORCHETTA 	200
Roman style roasted pork belly, fresh tomato, Romaine lettuce, onions and mozzarella <i>Ba rọi nướng kiểu Ý, cà chua tươi, xà lách Romaine, hành tây và phô mai mozzarella</i>	
POLLO AFFUMICATO	200
Smoked chicken, arugula, tomato and mozzarella <i>Gà xông khói, cà chua, rau diếp và phô mai Ý</i>	
SALMONE	220
Grilled salmon, asparagus, arugula and mozzarella <i>Bánh mì kẹp cá hồi nướng với măng tây, rau chân vịt và phô mai Ý</i>	
MANZO 	220
Beef, bacon, fresh mozzarella, lettuce and tomato <i>Thịt bò nướng, thịt heo xông khói, cà chua, rau diếp và phô mai Ý</i>	

* Our sandwiches are served on your choice of ciabatta, focaccia, piadina or baguette with French fries and green salad.
Chọn 1 trong 4 loại bánh mì: ciabatta, focaccia, piadina hoặc baguette. Dùng với khoai tây chiên và xà lách trộn

GRILL

Each steak is served with your choice of 2 Side dishes, 1 Sauce

FILETTO DI MANZO	200 gr	670
Black Angus Tenderloin	300 gr	890
<i>Thịt thăn nội</i>		
COSTATA DI MANZO	200 gr	510
Black Angus Rib-eye	300 gr	765
<i>Thịt thăn ngoại</i>		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	500 gr	890
Prime Steer Black Angus T Bone Steak		
<i>Sườn bò chữ T</i>		
TOMAHAWK	1300 gr	2100
Wet Aged Mulwarra Tomahawk steak on the bone 1.3kg		
<i>Sườn Bít tết 1.3 kg</i>		

SAUCES

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

SIDE DISHES

PATATE ARROSTE 	70
Roasted potatoes with garlic and rosemary <i>Khoai tây nướng với tỏi và lá xô thơm</i>	
PURÉ DI PATATE AL PARMIGIANO 	110
Mashed potatoes with Parmesan <i>Khoai tây nghiền với phô mai</i>	
PATATE FRITTE 	70
French fries <i>Khoai tây chiên</i>	
SPINACI SALTATI IN PADELLA 	70
Sautéed spinach in spicy garlic oil <i>Cải bó xôi xào với dầu tỏi cay</i>	
FUNGHI TRIFOLATI 	70
Sautéed mushrooms <i>Nấm xào</i>	
ASPARAGI ALLA GRIGLIA 	90
Grilled asparagus dressed with fresh lemon and olive oil <i>Măng tây nướng với sốt chanh</i>	
VERDURE GRIGLiate 	90
Grilled vegetables <i>Rau củ nướng</i>	
INSALATA MISTA 	70
Mixed green salad <i>Xà lách trộn dầu giấm</i>	

MAIN COURSES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  	385
Pan fried veal with sage and Parma ham mashed potato and grilled vegetables <i>Thịt bê với lá xô thơm và thịt heo muối ăn kèm khoai tây nghiền và rau củ nướng</i>	
POLLO AL LIMONE	245
Chicken in lemon butter sauce, potatoes and grilled vegetables <i>Thịt gà sốt bơ chanh kèm khoai tây và rau củ nướng</i>	
GALLETTO AL FORNO A LEGNA 	315
½ spring chicken roasted with garlic, chili and rosemary ½ gà đút lò nướng với hương vị tỏi ớt và lá xô thơm	
SCALOPPINE ALLA MILANESE  	250
Crispy breaded pork cutlet, mashed potatoes and garden salad <i>Thịt heo tẩm bột chiên giòn, khoai tây nghiền, xà lách</i>	
CACCIUCCO ALLA TOSCANA	325
Tuscan style seafood stew with white wine, chili, garlic and crunchy crostini <i>Hải sản hầm kiểu Ý với sốt rượu vang, ớt và bánh mì nướng</i>	
BRANZINO AL FORNO	305
Oven baked sea bass in white wine sauce, cherry tomatoes, potatoes and sautéed spinach <i>Cá chẽm đút lò với cà chua, khoai tây, rượu vang và cải bó xôi</i>	
TONNO SCOTTATO	275
Pan-seared tuna steak topped with asparagus, cherry tomatoes, olives, olive oil, garlic and oregano <i>Cá ngừ nướng với măng tây, cà chua, ô liu</i>	
SALMONE AL FORNO 	335
Baked Norwegian salmon, aromatic crumble, vegetables and white wine <i>Cá hồi Na Uy nướng, rau củ và rượu trắng</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA 	205
Layers of eggplant, tomato and fresh mozzarella baked with a Parmesan crust <i>Cà tím, cà chua và phô mai tươi nướng với phô mai Ý</i>	
PORCHETTA 	285
Roman style rosemary and fennel seed pork belly, roasted potatoes and vegetables with natural jus <i>Ba rọi nướng kiểu Ý, dùng kèm khoai tây nướng và rau củ nướng</i>	

PIZZA

BASILICO  	250
Tomato sauce, Italian pork sausage, oyster mushrooms, onion, fresh basil and mozzarella <i>Pizza đặc biệt nhà hàng Basilico</i>	
PIADINA 	290
Thin Italian flatbread topped with ricotta, fontina, and Parma ham <i>Bánh mì Ý, phô mai và thịt heo muối</i>	
MARGHERITA 	180
Tomato sauce, fresh basil and mozzarella <i>Pizza sốt cà chua với phô mai và húng tây</i>	
DIAVOLA 	225
Tomato sauce, spicy Italian salami and mozzarella <i>Pizza với xúc xích cay, sốt cà chua và phô mai</i>	
FRANCESCANI 	245
Tomato sauce, porcino mushrooms, olives, Parma ham and mozzarella <i>Sốt cà chua, nấm thông, ô liu, thịt nguội Parma và phô mai mozzarella</i>	
SALMONE	245
Tomato sauce, sundried tomatoes, mozzarella topped with smoked salmon and arugula <i>Sốt cà chua, mozzarella với cá hồi hun khói và arugula</i>	
FOCACCIA 	135
Fresh crust sourdough with aromatic herb, garlic and extra virgin olive oil <i>Pizza tươi với tỏi, lá hương thảo và dầu ô liu thượng hạng</i>	
FRUTTI DI MARE	265
Tomato sauce, marinated tiger prawns, squid, scallops, octopus and mozzarella <i>Pizza tôm sú, mực, bạch tuộc, sò điệp tẩm ướp, sốt cà chua và phô mai</i>	
BURRATA E PROSCIUTTO  	345
Tomato sauce, asparagus and mozzarella baked in the oven and topped with Burrata cheese, Parma ham, rucola and shaved Parmesan <i>Pizza phô mai đặc biệt với thịt heo Ý, măng tây, sốt cà chua, rau chân vịt</i>	
QUATTRO FORMAGGI 	270
Bland crust topped with gorgonzola, pecorino, Parmesan and mozzarella <i>Pizza với 4 loại phô mai Ý</i>	

basilico

DINNER

basilico



PROSCIUTTO DI PARMA (50 GR) 140

Served with gherkin, cocktail onions, marinated olives,
Garlic rosemary foccacia with Parmesan rocks

PROSCIUTTO DI PARMA (100 GR) 260

Served with gherkin, cocktail onions, marinated olives,
Garlic rosemary foccacia with Parmesan rocks

PROSCIUTTO DI PARMA (200 GR) 500

Served with gherkin, cocktail onions, marinated olives,
Garlic rosemary foccacia with Parmesan rocks

PROSCIUTTO DI PARMA (300 GR) 750

Served with gherkin, cocktail onions, marinated olives,
Garlic rosemary foccacia with Parmesan rocks

MISTO DI SALAMI 110

Selection of Salami Ventricina piccante, Felino, Milano and
Napoli Served with gherkin, cocktail onions, marinated olives
Thịt nguội các loại Ventricina, Felio, Milano ,và Napoli

SALUMI MISTI 140

Italian cold cut Prosciutto, Mortadella, Capocollo (Coppa)
Served with gherkin, cocktail onions, marinated olives
Garlic rosemary foccacia with Parmesan rocks
Thịt nguội các loại Prosciutto, Mortadella, Capocolli

MISTO DI SALUMI 280

Prosciutto, Mortadella, Capocollo (Coppa), Speck, Salami
Ventricina piccante, Salami Felino, Salami Milano, Salami
Napoli Piccante
Served with gherkin, cocktail onions, marinated olives
Garlic rosemary foccacia with Parmesan rocks
*Thịt nguội các loại Prosciutto, Mortadella, Capocollo (Coppa), Speck,
Salami Ventricina piccante, Salami Felino, Salami Milano, Salami
Napoli Piccante*

(*) Items will be prepared at table side for dinner

(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍴: Vegeterian Dish 🐷: Contains pork 🍷: Chef's Recommended Dish

COLD CUT



PLATTER TO SHARE

FOCACCIA 135

Fresh crust sourdough with aromatic herb, garlic and extra virgin olive oil

Pizza tươi với tỏi, lá hương thảo và dầu ô liu thượng hạng

BRUSCHETTA 120

Toasted ciabatta topped with fresh tomato basil and garlic

Bánh mì tỏi nướng kèm cà chua, quế tây

FRITTURA DI OLIVE VERDI 145

Olives stuffed with goat cheese and fried to crispy brown

Ô liu trái nhân phô mai sữa dê chiên giòn

ARANCINI ALLA ROMANA 185

Rice balls stuffed with mozzarella and fresh basil served with home made tomato salsa

Cơm Ý nhân phô mai, húng tây chiên kèm sốt cà chua

ANTIPASTO ITALIANO 490

Italian cold cuts: prosciutto, salami, coppa

Italian cheese: Gorgonzola, smoked Provolone, Parmesan, Taleggio and marinated Bocconcini, warmed ciabatta and dips

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

ANTIPASTO MISTO 490

Italian cold cut, marinated vegetables, aged Grana Padano and buffalo mozzarella

Thịt nguội chọn lọc, các loại rau củ nướng và phô mai.

SOUP

MINISTRONE 160

Vegetable soup with Parma ham stock, pesto Genovese and Parmigiano Reggiano

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

ZUPPA DI ZUCCA E GRANCHIO 160

Roasted pumpkin soup with crab meat

Súp bí đỏ thịt cua

CREMA DI FUNGHI 160




Creamy mushroom soup drizzled with truffle oil

Súp kem nấm hương vị nấm truffle

(*) Items will be prepared at table side for dinner

(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

: Vegetarian Dish : Contains pork : Chef's Recommended Dish

PLATTER TO SHARE / SOUP



INSALATA DI POLPO E PATATE 235

Charred octopus, marinated potatoes, Sicilian olives, tomatoes and capers with lemon dressing
Bạch tuộc với khoai tây, ô liu, cà chua và nụ bạch hoa kèm sốt chanh

CALAMARI FRITTI 190

Crispy battered deep fried squid, tartar sauce
Mực chiên giòn với sốt tartare

INSALATA MISTA 140

Baby leaves, cherry tomatoes, olives, onion and julienne vegetables with balsamic dressing
Xà lách cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen

CARCIOFO RIPIENO AL FORNO 225

Roasted artichokes stuffed with pork and Telaggio cheese served with rocket and Parma ham salad
Atisô nướng nhồi thịt heo và phô mai Telaggio, ăn kèm với cải lông và salad thịt nguội Parma

GAMBERETTI E SEPPIA 240

Grilled Phú Quốc cuttlefish, Salmoriglio sauce, lettuce leaves and spicy cod roe
Mực nang Phú Quốc nướng, sốt Salmoriglio, xà lách và trứng cá tuyết cay

INSALATA DI PARMA 185

Arugula, pears, Parma ham, Parmesan and Balsamic vinaigrette
Xà lách trộn với trái lê, thịt heo muối, phô mai và giấm đen

CAPELANTE 290

Grilled scallops wrapped in prosciutto, olive oil, capers, sundried tomatoes and arugula
Sò điệp nướng bọc trong thịt heo muối, dầu ô liu, bạch hoa, cà chua khô và rau arugula

INSALATA BASILICO 295

Basilico salad with bulgur, kalamata olives, grilled Roma artichokes and asparagus, cherry tomato, Prosciutto, buffalo mozzarella, shaved Parmesan, pistachio nuts and basil pesto
Xà lách hạt lúa mì, ô liu, atisô, măng tây, cà chua, thịt heo muối, phô mai và hạt hồ trăn với sốt húng quế

CAPRESE 265

Buffalo mozzarella, sun ripened tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil
Phô mai tươi, cà chua, húng tây và dầu ô liu

ARROSTICINI 280

Grilled Black Angus Beef striploin, arugula, onion, mozzarella and red wine vinaigrette
Thăn bò Black Angus nướng, cải lông, hành tây, phô mai mozzarella và giấm vang đỏ

CARPACCIO DI MANZO 265

Thinly sliced Australian beef tenderloin, rocket salad, Parmigiano and lemon infused olive oil dressing
Bò tái dùng với xà lách, phô mai và dầu ô liu

INSALATA DI CESARE 265

Romaine lettuce, croutons, poached egg and anchovies bound in our Signature Caesar dressing topped with crispy pancetta or chicken breast
Xà lách trộn thịt heo muối và thịt gà nướng

(*) Dish will be prepared at table side for dinner
(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🌿: Vegetarian Dish 🐷: Contains pork 🍌: Chef's Recommended Dish

STARTER



TRADITIONAL PASTA

CARBONARA	225
Guanciale with Pecorino and egg sauce <i>Sốt trứng thịt má heo muối với phô mai</i>	
BOLOGNESE	210
Roman style beef and pork ragout <i>Sốt thịt bò và thịt heo hầm kiểu Roma</i>	
ARRABBIATA	195
Home made tomato sauce with garlic, fresh parsley and dried chili <i>Sốt cà chua cay vị tỏi</i>	
LASAGNA	225
Roman style beef and pork ragout layered between sheets of home made pasta baked with Parmigiano <i>Mì Ý kẹp thịt bò và heo, phô mai dứt lò</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	225
Layers of eggplant, tomato and fresh mozzarella baked with a Parmesan crust <i>Cà tím, cà chua và phô mai tươi nướng với phô mai Ý</i>	
PESTO GENOVESE	195
Home made pesto with fresh basil, Parmesan, garlic and extra virgin olive oil <i>Sốt húng tây và phô mai</i>	
Our pasta are served with your choice of: <i>Mì Ý được phục vụ với các sự lựa chọn:</i> Fresh fettuccine, fresh spinach tagliatelle, gnocchi, spaghetti, penne, linguine, bucatini or fusilli	

SIGNATURE PASTA

TAGLIOLINI AL FORMAGGIO *	235
Fresh tagliolini with mushroom, whiskey cheese sauce and shaved Parma ham garnish, served in Parmesan wheel <i>Mì tươi với nấm, nước sốt phô mai hương rượu whiskey và thịt heo muối</i>	
LINGUINE SCOGLIO	245
Linguine with prawns, scallops, squid, NZ green shell mussels and clams in white wine chili and garlic <i>Mì Ý hải sản với dầu ô liu vị cay</i>	
Add half grilled lobster	190
<i>Thêm 1/2 tôm hùm nướng</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	235
Clams, garlic, white wine, chili and parsley with extra virgin olive oil <i>Mì Ý với thịt nghêu, dầu ô liu vị cay</i>	
FETTUCCINE AL SALMONE	235
Norwegian salmon, saffron cream, fresh parsley, home made egg fettuccine <i>Mì tươi với cá hồi, sốt kem nhụy hoa nghệ tươi</i>	
PENNE ALLA NORCINA	225
Italian pork sausage and porcini mushrooms in a light cream sauce with Parmigiano <i>Nui ống với xúc xích tươi, nấm và phô mai Ý</i>	
RAVIOLI DI RICOTTA E ASPARAGI	300
Ricotta ravioli, truffle cream, asparagus and Parmigiano <i>Mì Ý nhân phô mai với sốt kem, măng tây và phô mai</i>	
SPAGHETTI ALLA BUSARA	255
Tuscan spaghetti with langoustine, spicy fish roe and white wine sauce <i>Mì Ý với tôm càng biển, trứng cá cay và sốt rượu vang trắng</i>	

(*) Dish will be prepared at table side for dinner

(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

: Vegeterian Dish : Contains pork : Chef's Recommended Dish

PASTA



GNOCCHI

GNOCCHI BASILICO 🍷 245

Home made gnocchi with sausage ragout, tomato, dried chili and fresh rosemary
Mì khoai tây với xúc xích, cà chua, ớt khô và hương thảo

GNOCCHI GRATINATI 245

Home made gnocchi with wild mushroom and baked in the oven with Pecorino Romano
Mì khoai tây với nấm rừng nướng trong lò với phô mai sữa cừu

GNOCCHI DI ZUCCA 🍷 245

Pumpkin gnocchi with sage butter, speck and Pecorino Romano
Mì bí đỏ với sốt bơ, thịt heo muối và phô mai

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 🍷 245

Italian rice, wild porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano
Cơm Ý nấu nấm rừng và phô mai

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA 265

Squid ink risotto with NZ mussel, clam, tiger prawn, squid, scallop, cherry tomato, asparagus
Cơm Ý hải sản, cà chua, măng tây và măng tây

PIZZA

MARGHERITA 🍷 180

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil
Pizza sốt cà chua với phô mai và húng tây

PIADINA 🍷 290

Long grilled Italian flat bread, ricotta, fontina and Parma ham
Bánh mì Ý phô mai và thịt heo muối

PIZZA

BASILICO 🍷 🍷 250

Italian fresh pork sausage, oyster mushrooms, onion fresh basil, tomato sauce and mozzarella
Pizza đặc biệt nhà hàng Basilico

DIAVOLA 🍷 225

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

FRANCESCANI 🍷 245

Tomato sauce, porcini mushrooms, olives, Parma ham and mozzarella
Sốt cà chua, nấm thông, ô liu, thịt nguội Parma và phô mai

SALMONE 245

Tomato sauce, sundried tomatoes, mozzarella topped with smoked salmon and arugula
Sốt cà chua, mozzarella với cá hồi hun khói và arugula

FRUTTI DI MARE 265

Marinated tiger prawns, squid, scallops, octopus tomato sauce
Pizza tôm sú, mực, bạch tuộc, sò điệp tắm ướp, sốt cà chua và phô mai

BURRATA E PROSCIUTTO 🍷 🍷 345

Burrata cheese, Parma ham, asparagus, arugula, tomato sauce and shaved Parmesan cheese
Pizza phô mai đặc biệt với thịt heo Ý, măng tây, sốt cà chua và rau

QUATTRO FORMAGGI 🍷 270

Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano, mozzarella and white base
Pizza với 4 loại phô mai Ý

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍷: Vegetarian Dish 🍷: Contains pork 🍷: Chef's Recommended Dish



BUILD YOUR OWN STANDARD PIZZA

245

Italian thin crust pizza dough with tomato sauce
and mozzarella cheese

Choose 4 delicious toppings:

PROTEIN:

- Spicy Italian salami
- Tiger prawns
- Scallops
- Fresh salmon
- Japanese octopus
- Smoked salmon
- Prosciutto di Parma
- Capocollo Toscana
- Salami Contadina
- Beef patty

VEGGIES:

- Sautéed mushrooms
- Black olives, green olives
- Grilled asparagus
- Tomatoes
- Grilled veggies
(Zucchini, Eggplant, Red + Yellow
bell Peppers)
- Grilled pineapple
- Jalapeno peppers
- Sun dried tomatoes
- Arugula
- Caramelized onions

CHEESE:

- Mozzarella cheese
- Brie cheese
- Gorgonzola cheese
- Goat cheese
- Smoked provolone
- Taleggio cheese

BUILD YOUR OWN GOURMET PIZZA

295

Italian thin crust pizza dough with tomato sauce
and mozzarella cheese

Choose 4 delicious toppings:

PROTEIN:

- Smoked bacon
- Cooked Ham
- Italian pork sausages
- Anchovies
- Grilled chicken
- Smoked chicken
- Scallops
- Squids
- Tuna
- Grilled tiger prawns

VEGGIES:

- Sun dried tomatoes
- Black olives, green olives
- Jalapeno Peppers
- Kalamata olives
- Grilled veggies
(Zucchini, Eggplant, Red + Yellow
bell Peppers)
- Grilled asparagus
- Roma artichoke
- Sautéed mushrooms
- Grilled pineapple
- Arugula

CHEESE:

- Mozzarella cheese
- Brie cheese
- Gorgonzola cheese
- Goat cheese
- Smoked Provolone
- Taleggio cheese
- Burrata cheese

(*) Dish will be prepared at table side for dinner

(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍴: Vegetarian Dish 🐷: Contains pork 🍴: Chef's Recommended Dish

PIZZA



MAIN COURSES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 🍷👤	385
Pan fried veal with sage and Prosciutto served with mashed potatoes and grilled vegetables <i>Thịt bê với lá xô thơm và thịt heo muối ăn kèm khoai tây nghiền và rau củ nướng</i>	
POLLO AL LIMONE	245
Chicken in lemon butter sauce served with potatoes and grilled vegetables <i>Thịt gà sốt bơ chanh kèm khoai tây và rau củ nướng</i>	
GALLETTO AL FORNO A LEGNA 🍷	315
Roman style roasted spring chicken with garlic, chili and rosemary <i>½ con gà đút lò nướng với hương vị tỏi ớt và lá xô thơm</i>	
SCALOPPINE ALLA MILANESE 🍷👤	250
Crispy pork cutlet, mashed potatoes and garden salad <i>Thịt heo tấm bột chiên giòn, khoai tây nghiền, xà lách</i>	
BRANZINO AL FORNO	305
Oven baked sea bass in white wine sauce, cherry tomatoes, potatoes, sautéed spinach <i>Cá chẽm đút lò với cà chua, khoai tây, rượu vang và cải bó xôi</i>	
CACCIUCCO ALLA TOSCANA	325
Tuscan style seafood stew with white wine, chili, garlic and crunchy crostini <i>Hải sản hấp kiểu Tuscan với rượu vang trắng, ớt, tỏi và bánh mì</i>	
SALMONE AL FORNO 🍷	335
Baked Norwegian salmon, aromatic crumble, vegetable and white wine <i>Cá hồi Na Uy nướng, rau củ và rượu trắng</i>	
TONNO SCOTTATO	275
Pan-seared tuna steak topped with asparagus cherry tomatoes, olives, olive oil, garlic and oregano <i>Cá ngừ nướng với măng tây, cà chua, ô liu</i>	
PORCHETTA 🍷	285
Roman style rosemary and fennel seed pork belly, roasted potatoes and vegetables with natural jus <i>Ba rọi nướng kiểu Ý, dùng kèm khoai tây nướng và rau củ nướng</i>	

SIDE DISHES

PATATE ARROSTE 🍷	70
Roasted potatoes with garlic and rosemary <i>Khoai tây nướng với tỏi và lá xô thơm</i>	
PURÉ DI PATATE AL PARMIGIANO 🍷	110
Mashed potatoes with Parmigiano <i>Khoai tây nghiền với phô mai</i>	
PATATE FRITTE 🍷	70
French fries <i>Khoai tây chiên</i>	
FUNGHI TRIFOLATI 🍷	70
Sautéed mushrooms <i>Nấm xào</i>	
SPINACI SALTATI IN PADELLA 🍷	70
Sautéed spinach in spicy garlic oil <i>Cải bó xôi xào với dầu tỏi cay</i>	
ASPARAGI ALLA GRIGLIA 🍷	90
Grilled asparagus dressed with fresh lemon and olive oil <i>Măng tây hấp với sốt chanh</i>	
VERDURE GRIGLiate 🍷	90
Grilled vegetables <i>Rau củ nướng</i>	
INSALATA MISTA 🍷	70
Mixed green salad <i>Xà lách trộn dầu giấm</i>	

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍷: Vegetarian Dish 🍷: Contains pork 🍷: Chef's Recommended Dish

MAIN COURSE



MANZO

FILETTO DI MANZO	200gr	670
Black Angus Tenderloin	300gr	890
<i>Thịt thăn nội</i>		
COSTATA DI MANZO	200gr	510
Black Angus Rib-eye	300gr	765
<i>Thịt thăn ngoại</i>		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	500gr	890
Prime Steer Black Angus T Bone Steak		
<i>Sườn bò chữ T</i>		
TOMAHAWK	1300gr	2100
Wet Aged Mulwarra Tomahawk steak on the bone		
<i>Sườn Bít tết 1.3 kg</i>		

Each dish is served with your choice of 2 Side dishes, 1 Sauce
as well as a selection of Salts and Mustard.

SIDE DISHES

Mixed green salad

Rau xà lách trộn dầu giấm

Caesar salad

Xà lách trộn với sốt caesar

Grilled vegetables with balsamic vinaigrette

Rau củ nướng sốt giấm đen

Grilled asparagus, olive oil, fresh lemon

Măng tây nướng với sốt chanh

Mashed potatoes with parmigiano

Khoai tây nghiền với phô mai Ý

French fries

Khoai tây chiên

SAUCES

Black pepper, Porcini mushroom sauce

Chianti sauce, creamy Gorgonzola sauce
classic Béarnaise

Foyot sauce (Béarnaise with meat glaze)

Choron sauce (Béarnaise with tomato)

*Sốt tiêu, sốt nấm, sốt rượu đỏ,
sốt phô mai, sốt bơ trứng*

MUSTARDS

Classic English

*Quite a sharp spicy mustard made from
yellow mustard seeds, turmeric*

French Dijon

*Named after the famous city in France, this mild
mustard is made from brown mustard seeds
and white wine*

French Pommery

*In the style of Dijon using both yellow and
brown seeds but course in texture*

Homemade roasted onion Dijon

*Caramelized onions are pureed with the classic
Dijon to create mild, sweet and tangy mustard*

SALTS

Himalayan Pink Salt

*Mined in the Punjabi region of Pakistan from caves
untouched for millions of years, several trace minerals
give it a distinctive earthy saltiness*

Classic Maldon Sea Salt

*Hand harvested English sea salt flakes, considered as
the purest natural form of sea salt available*

Smoked Maldon Sea Salt

*Pure Maldon sea flakes cold smoked with oak to add
a deep smokey flavor*

Black Hawaiian Sea Salt

*Its natural and dramatic coloring from activated
coconut shell charcoal which is infused with the salt
to produce a deep umami taste*

Prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.

MANZO