



# MILAN MENU





Welcome to Milan Restaurant, where every sense is awakened in a celebration of authentic Italian cuisine.

Here, dining is more than a meal—it is an experience. Step into our open kitchen and witness the artistry of our chefs as they transform the finest fresh ingredients into timeless Italian classics. From organic vegetables bursting with freshness to homemade pasta crafted daily, every dish reflects the soul of Italy's diverse regions. Whether you savour the delicate simplicity of a perfectly made risotto or indulge in the bold, rustic charm of an authentic Italian pizza, each bite is a testament to tradition and passion.

To elevate your experience, our carefully curated wine selection features exceptional bottles from Italy's most renowned vineyards, expertly chosen to complement each dish. For a more intimate occasion, our private dining room offers an elegant sanctuary, where you can revel in the joy of fine food, impeccable service, and warm Italian hospitality.

Right in the heart of Hanoi, we invite you to taste Italy—one plate at a time.

*Chào mừng bạn đến với Nhà hàng Milan, nơi mỗi khoảnh khắc đều là một chuyến phiêu lưu đưa bạn đến gần hơn với tinh hoa ẩm thực Ý.*

*Tại đây, vượt ra khỏi giới hạn đơn thuần của vị giác, mỗi bữa tiệc còn là một trải nghiệm trọn vẹn của mọi giác quan. Bước vào không gian nghệ thuật trình diễn ẩm thực với khu bếp mở ngay trong nhà hàng, mọi thực khách đều có thể tận mắt chứng kiến quá trình chế biến đặc trưng của xứ sở La Mã. Với nguyên liệu cao cấp, từ rau củ hữu cơ căng mọng đến những sợi pasta tươi được làm thủ công mỗi ngày, mỗi món ăn đều mang đậm dấu ấn của các vùng miền nước Ý. Dù là cơm risotto đậm đà hay pizza truyền thống, gói ghém trong từng lớp lang hương vị đều là niềm đam mê bất tận với di sản văn hóa và ẩm thực lâu đời.*

*Nâng tầm hành trình vị giác với bộ sưu tập rượu vang được tuyển chọn tỉ mỉ từ những vườn nho danh tiếng nhất, là điểm nhấn hoàn hảo cho những tinh hoa ẩm thực Ý. Được thiết kế cho những dịp đặc biệt, phòng tiệc riêng của chúng tôi mang đến không gian sang trọng, nơi bạn có thể thưởng thức ẩm thực cao cấp với dịch vụ chu đáo và sự hiếu khách nồng hậu mang đậm phong cách Ý.*

*Ngay giữa lòng Hà Nội, hãy cùng chúng tôi cảm nhận trọn vẹn tinh túy của vùng đất Địa Trung Hải này.*



At InterContinental Hanoi Westlake, we are committed to creating an exceptional dining experience for our guests, including guests with food allergies.

That is why we are delighted to present this information in order to help you make an informed food selection.

Should you have any dietary restrictions, please let us know so we can provide you with our dedicated menu and recommendations that suit your preferences.

We have created a series of icons identifying dietary groups to help you select which menu items best meet your needs.

*Khách sạn InterContinental Hanoi Westlake cam kết mang đến cho mọi khách hàng những trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ nhất, kể cả với những thực khách có chế độ ăn nghiêm ngặt do vấn đề dị ứng thực phẩm.*

*Với trang thông tin hữu ích này, khách hàng có thể dễ dàng nhận biết và lựa chọn món ăn với những nguyên liệu phù hợp cho sức khỏe.*

*Quý khách vui lòng báo với nhân viên nhà hàng nếu như có tiền sử dị ứng thực phẩm. Chúng tôi sẵn sàng hỗ trợ quý khách lựa chọn các món ăn phù hợp với sức khỏe và chế độ ăn uống.*

*Trong thực đơn này, chúng tôi sẽ sử dụng 6 ký hiệu dưới đây để phân nhóm các loại nguyên liệu chế biến có trong món ăn.*



Pork  
Thịt lợn



Seafood  
Hải sản



Vegetarian  
Đồ chay



Dairy  
Thực phẩm từ sữa



Nuts  
Các loại hạt



Gluten  
Lúa mì



Egg  
Trứng



# STUZZICHINI APPETIZER





# Stuzzichini - Appetizer

- (N, G, E) **FEGATO D' ANATRA IN PADELLA** 610  
Pan-fried Foie gras on toasted brioche, served with figs confit, pistachio crust and balsamic dressing  
*Gan ngỗng áp chảo phục vụ cùng bánh mì hoa cúc, quả sung nấu chậm, hạt dẻ cười và sốt dấm Ý*
- (S, D, G, E) **BOCCONCINI FRITTI** 230  
Deep fried Mozzarella cheese balls with olive tapenade and tomato sauce  
*Viên phô mai tươi Mozzarella chiên giòn ăn kèm ô liu nghiền và sốt cà chua*
- (P, D, G) **BRUSCHETTA AL POMODORO DI PARMA** 270  
Vine tomato salsa scented with basil and Parma ham on toasted baguette  
*Bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua tươi, thịt heo muối kiểu Ý và lá húng tây*
- (S, D, G, E) **CALAMARI FRITTI** 280  
Deep-fried Squid in a polenta crust served with a lemon wedge and homemade aioli  
*Mực tẩm bột ngô chiên giòn phục vụ cùng chanh vàng và sốt dầu tỏi mù tạt*



# ANTIPASTI STARTERS





# Antipasti - Starters

- (P, S, D, G) **ANTIPASTO DELLO CHEF** 410  
A selection of Italian cold cuts and cheese, marinated spicy prawns, grilled vegetables, assorted marinated olives and bruschetta  
*Đĩa khai vị tổng hợp với thịt nguội và phô mai Ý, sa lát tôm cay, rau nướng, ô liu và bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua tươi*
- (V, D, N) **INSALATA CAPRESE CON BURRATA** 330  
Fresh tomato salad served with creamy Burrata cheese, aged balsamic reduction and a hint of pesto sauce  
*Sa lát cà chua tươi phục vụ cùng phô mai Burrata, dầm Ý cô đặc và sốt lá húng tây*
- (S, P, D, G, E) **INSALATA DI CESARE** 270  
Romaine lettuce tossed with Caesar dressing, crispy pancetta, herb focaccia croutons and Parmesan shaving  
*Sa lát rau diếp phục vụ cùng sốt hoàng đế, thịt ba chỉ muối, bánh mì nướng giòn và phô mai Parmesan bào*
- (S) **INSALATA DI CROSTACEI** 380  
Hokkaido scallops, prawns and mussels with fennel shavings, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives and a drizzle of citrus dressing  
*Sa lát sò điệp Nhật Bản, tôm và vẹm phục vụ cùng củ thì là bào, cà chua sấy khô, ô liu và sốt dầu dấm*
- (S, D) **CARPACCIO DI MANZO** 410  
Thin sliced Australia beef tenderloin served with sliced champignons mushrooms, capers, arugula leaves, Parmesan shavings and homemade anchovy sauce  
*Sa lát thịt bò tươi của Úc phục vụ cùng nấm mỡ xào, nụ bạch hoa, rau cải đắng, phô mai Parmesan bào và sốt cá trổng*
- (S, D, P, G, E) **INSALATA MILANO** 330  
Assorted greens, asparagus tips, Campari cured salmon, croutons, crispy pancetta and soft-boiled egg, served with house dressing and Parmesan shaving  
*Sa lát Milan với rau diếp, ngọn măng tây, cá hồi muối cùng rượu Campari, bánh mì nướng giòn, thịt ba chỉ muối và trứng chần phục vụ cùng nước sốt và phô mai Parmesan bào*

P: Pork / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg

Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



ZUPPA  
SOUPS

&

RISOTTO  
ITALIAN RICE





# Zuppa - Soups

(V, D, N) **MINISTRONE** 230

Traditional Italian vegetables and beans soup served with a hint of pesto

*Súp rau truyền thống của Ý với đậu phục vụ cùng sốt lá húng tây*

(V, D, G) **CREMA DI FUNGHI** 260

Homemade cream of champignons mushrooms soup, enhanced with porcini, truffle oil and served with garlic bread

*Súp kem nấm mỡ và nấm thông với dầu nấm truffle phục vụ cùng bánh mì bơ tỏi*

(S, G) **CACCIUCCO** 280

Stewed Toscanini seafood with prawns, mussels, squid, sea bass and clams simmered in tomato broth and served with garlic bread

*Súp hải sản với tôm, vẹm, mực, cá vược và ngao với nước dùng cà chua vùng Toscana và phục vụ cùng bánh mì bơ tỏi*

# Risotto - Italian rice

(V, D) **RISOTTO AL TARTUFO** 480

Creamy risotto with summer truffles and aged Parmesan cheese

*Cơm Ý nấu cùng nấm Truffle và phô mai Parmesan*

(V, D) **RISOTTO ALLA MILANESE** 360

Creamy and flavorful saffron risotto with Parmesan cheese

*Cơm Ý nghệ tây với phô mai Parmesan*

(S, D) **RISOTTO ALLO SCOGLIO** 430

San Marzano Tomato flavored risotto cooked with prawns, mussels and squid, topped with Parmesan shavings

*Cơm Ý với tôm, vẹm và mực với sốt cà chua và phô mai Parmesan bào*

(V, D) **RISOTTO PRIMAVERA** 380

Risotto with asparagus, zucchini, spinach and fava beans

*Cơm Ý với măng tây, bí ngòi, rau cải bó xôi và đậu*



# PASTE PASTAS





# Paste - Pastas

(G) <b>PASTA</b>	280	(P, D, G) <b>SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA</b>	430
Spaghetti, Tagliatelle (E), Penne, Fusilli are available with your choice of sauce: <b>Tomato</b> (V, D), <b>Cheese</b> (V, D), <b>Pesto</b> (V, N, D) (Gluten-free Spaghetti and Fusilli on request) <i>Mì sợi, mì dẹt, mì ống, mì xoắn với lựa chọn các loại sốt cà chua, phô mai và sốt lá húng tây</i> (Mì sợi và mì xoắn không bột mì được phục vụ khi có yêu cầu)		Spaghetti with fresh cherry tomatoes, basil and pork sausage, served with Burrata cheese <i>Mì sợi dài sốt cà chua, lá húng tây và xúc xích heo, phục vụ cùng phô mai Burrata</i>	
(D, G, E) <b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b>	350	(S, D, G, E) <b>LINGUINE AI FRUTTI DI MARE</b>	380
Homemade Tagliatelle and bolognese sauce, served with Parmesan cheese <i>Mì dẹt tươi sốt bò băm phục vụ cùng phô mai Parmesan bào</i>		Linguini with mixed seafood, spicy cherry tomato sauce, capers and black olives <i>Mì dẹt với hải sản tổng hợp, sốt cà chua cay, nụ bạch hoa và ô liu đen</i>	
(P, D, G, E) <b>BUCATINI ALLA CARBONARA</b>	350	(S, G) <b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	320
Bucatini tossed in homemade carbonara sauce with fresh pancetta and grated Parmesan cheese <i>Mì ống dài sốt kem thịt ba chỉ muối và phô mai Parmesan bào</i>		Spaghetti with clams in the shell, white wine, olive oil, garlic sauce and drizzled with chili flakes <i>Mì sợi dài sốt ngao với rượu vang trắng, dầu ô liu, tỏi và ớt khô</i>	
(S, D, G, E) <b>PAPPARDELLE ALL' ARAGOSTA</b>	590	(V, G) <b>FUSILLI PRIMAVERA</b>	350
Homemade Pappardelle with a rich lobster ragout <i>Mì tươi dẹt sợi to phục vụ cùng tôm hùm và nước sốt</i>		Fusilli simmered in tomato compote with fresh asparagus, spinach and broccoli <i>Mì xoắn sốt cà chua với măng tây, rau cải bó xôi và hoa lơ xanh</i>	



# Paste - Pastas

<i>(D, G, E)</i>	<b>LASAGNE AL FORNO</b>	<b>320</b>	<i>(G, E)</i>	<b>RAVIOLI DI GUANCIA DI MANZO E TARTUFO</b>	<b>520</b>
	Classic beef ragout lasagna with Mornay sauce and topping of Mozzarella and Parmesan cheese			Homemade ravioli stuffed with braised beef cheeks and truffles	
	<i>Mì Ý xếp lớp nhân bò băm với kem phô mai Parmesan và Mozzarella bỏ lò</i>			<i>Mì tươi bọc má bò hầm với nấm trúp</i>	
<i>(V, D, N, G, E)</i>	<b>LASAGNE CON RICOTTA E SPINACI</b>	<b>290</b>	<i>(D, F, E)</i>	<b>GNOCCHI FRITTI CON FUNGHI E SPINACI</b>	<b>310</b>
	Lasagna featuring layered with button mushrooms, stewed spinach, Ricotta cheese, pine nuts and melted Mozzarella cheese			Fried potato gnocchi with champignons mushrooms and spinach ragout	
	<i>Mì Ý xếp lớp nhân nấm mỡ, rau cải bó xôi, hạt thông, phô mai Ricotta và Mozzarella bỏ lò</i>			<i>Mì khoai tây áp chảo phục vụ cùng sốt nấm mỡ và rau cải bó xôi</i>	
<i>(V, D, G, E)</i>	<b>GNOCCHI DI PATATE SALSA DI FORMAGGIO</b>	<b>350</b>			
	Potato gnocchi with cheese sauce				
	<i>Mì khoai tây với sốt kem phô mai</i>				
<i>(V, D, N, G, E)</i>	<b>GNOCCHI DI PATATE AL PESTO</b>	<b>300</b>			
	Potato gnocchi with pesto sauce				
	<i>Mì khoai tây với sốt lá húng tây</i>				

**P:** Pork / **S:** Seafood / **V:** Vegetarian / **D:** Dairy / **N:** Nut / **G:** Gluten / **E:** Egg

Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



# PIZZA





# Pizza

(V, D, G)	<b>MARGHERITA</b>	230	(P, D, G)	<b>PEPPERONI</b>	360
	Tomato sauce, basil and fresh Mozzarella cheese <i>Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, lá húng tây và phô mai Mozzarella</i>			Tomato sauce, spicy pepperoni and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza phủ sốt cà chua với xúc xích cay và phô mai Mozzarella</i>	
(V, D, N, G, E)	<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	370	(V, D, G)	<b>VEGANA</b>	310
	Tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone and Ricotta cheese <i>Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua và bốn loại phô mai hảo hạng</i>			Tomato sauce, artichoke hearts, roasted peppers, broccoli, roasted pumpkin, olives, arugula and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, hoa a ti sô, ớt ngọt nướng, hoa lơ xanh, bí ngô nướng, ô liu, rau cải đắng và phô mai Mozzarella</i>	
(S, D, G)	<b>FRUTTI DI MARE</b>	330	(P, D, N, G)	<b>DI PARMA</b>	390
	Tomato sauce, squid, scallops, shrimp, clams, garlic, olive oil and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua với hải sản tổng hợp, tỏi, dầu ô liu và phô mai Mozzarella</i>			Tomato sauce, Parma ham, arugula, a hint of pesto sauce, Parmesan shavings and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza phủ sốt cà chua với thịt nguội kiểu Ý, rau cải đắng, sốt lá húng tây, phô mai Parmesan bào và phô mai Mozzarella</i>	
(S, D, G)	<b>SALMONE AFFUMICATO</b>	380	(P, D, G)	<b>SFIZIOSA</b>	390
	Tomato sauce, smoked salmon, sour cream, sliced onions, cucumber, capers, dill, arugula and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza phủ sốt cà chua với cá hồi hun khói, kem chua, hành, dưa chuột, nụ bạch hoa, thì là, rau cải đắng và phô mai Mozzarella</i>			Tomato sauce, torchon ham, mushrooms, arugula, Provolone, Gorgonzola and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza phủ sốt cà chua với 3 loại phô mai, thịt nguội, nấm và rau cải đắng</i>	
(P, D, G)	<b>HAWAIANA</b>	350	(V, D, G)	<b>PEPPERONATA</b>	290
	Tomato sauce, torchon ham, pineapple and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, thịt nguội, dứa và phô mai Mozzarella</i>			Tomato sauce, roasted bell peppers, basil, olive oil and Mozzarella cheese <i>Bánh pizza phủ sốt cà chua với ớt ngọt nướng, lá húng tây, dầu ô liu và phô mai Mozzarella</i>	



# SECONDI MAIN COURSES





# Secondi - Main Courses

(S)	<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b>	550	(P)	<b>CARRÉ DI AGNELLO</b>	890
	Grilled salmon served on a bed of grilled asparagus, potatoes and sun-dried tomatoes with butter-lemon salsa			Roasted herb-crusted rack of lamb served with Cannellini beans, cherry tomatoes and spicy salami	
	<i>Cá hồi nướng phục vụ cùng măng tây, khoai tây và cà chua sấy với sốt chanh lá thơm</i>			<i>Sườn cừu tẩm lá thơm bỏ lò phục vụ cùng các loại đậu, cà chua bi và xúc xích cay</i>	
(S, D, N)	<b>BRANZINO CON MELANZANE E CAPONATA</b>	500	(P, D)	<b>POLLO ALLA PARMIGIANA</b>	495
	Seared sea bass served with eggplant caponata and pesto sauce			Baked chicken with white wine, topped with melted Mozzarella cheese, Parma ham and served with creamy mushroom risotto	
	<i>Cá vược áp chảo phục vụ cùng sốt cà tím và rau củ với sốt lá húng tây</i>			<i>Lườn gà phủ phô mai Mozzarella bỏ lò và thịt nguội kiểu Ý với rượu vang trắng phục vụ cùng cơm Ý kem nấm</i>	
(S, D)	<b>TOSCANI GAMBERONI</b>	680	(D)	<b>OSSOBUCO ALLA MILANESE</b>	650
	Pan-fried prawns served with simmered artichokes, spinach, fresh tomatoes and capers with a light cream sauce			Braised veal shanks served with saffron risotto	
	<i>Tôm áp chảo phục vụ cùng hoa a ti sô, rau cải bó xôi, cà chua tươi và nụ bạch hoa với sốt kem</i>			<i>Đùi bê om rượu vang đỏ và rau củ phục vụ cùng cơm Ý nhụy hoa nghệ tây</i>	
(S, D)	<b>CAPELANTE ALLA VENEZIANA</b>	660	(G)	<b>FILETTO DI MANZO E SALMORIGLIO</b>	870
	Pan-seared Hokkaido scallops with aioli, served with a creamy risotto			Grilled Australian beef tenderloin served with lemon Salmoriglio salsa and grilled vegetables	
	<i>Sò điệp Nhật Bản áp chảo với lá thơm phục vụ cùng cơm Ý nấu kem</i>			<i>Thăn bò Úc bỏ lò phục vụ cùng sốt dầu chanh đặc biệt kiểu Ý và rau nướng tổng hợp</i>	
(D)	<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	490			
	Seared Australian Wagyu MB5 flank steak served with arugula and Parmesan shavings				
	<i>Thịt bò Wagyu Úc MB5 phục vụ cùng rau cải đắng và phô mai Parmesan bào</i>				



# DOLCE DESSERTS





# Dolce - Desserts

*(V, D, G, E)* **TIRAMISU FATTO IN CASA**

Layers of espresso-soaked ladyfingers biscuits, creamy Mascarpone and flavored with cocoa powder

*Bánh kem Ý xếp lớp với bánh quy, phô mai Mascarpone và bột ca cao*

275

*(V, D, N, E)* **SEMIFREDDO ALLE MANDORLE**

Frosted almond semifreddo with marinated citrus and crumble

*Kem hạnh nhân phục vụ cùng sốt quả anh đào và bánh quy vụn*

275

*(V, D, G, E)* **TORTA DI FORMAGGIO CON RICOTTA E AMARETTI**

Ricotta cheesecake served with Amaretto-flavored Amaretti biscuits

*Bánh phô mai Ricotta bỏ lò phục vụ cùng bánh quy giòn*

275

*(V, D, G, E)* **CROSTATA DI PERE E CIOCCOLATO**

Chocolate and pear pie served with vanilla ice cream

*Bánh sô cô la nướng với quả lê phục vụ cùng kem vani*

275

*(V, D)* **GELATO O SORBETTO**

A selection of ice cream flavors: chocolate, vanilla, strawberry, coffee, lemon and mango

*Kem các vị: sô cô la, vani, dâu tây, cà phê, chanh và xoài*

65

*(V)* **FRUTTA FRESCA**

A selection of freshly sliced seasonal fruits

*Đĩa hoa quả tươi theo mùa*

210



# CLASSIC TASTING MENU





# CLASSIC ITALIAN MENU

1,200 per Person

## Antipasti - Starter

### INSALATA CAPRESE CON BURRATA (V, D, N)

Fresh tomato salad served with creamy Burrata cheese, aged balsamic reduction and a hint of pesto sauce

*Sa lát cà chua tươi phục vụ cùng phô mai Burrata, dầm Ý cô đặc và sốt lá húng tây*

\*\*\*

## Zuppa - Soup

### CACCIUCCO (S, G)

Stewed Toscanini seafood with prawns, mussels, squid, sea bass and clams simmered in tomato broth and garlic bread

*Súp hải sản với tôm, vẹm, mực, cá vược và ngao với nước dùng cà chua vùng Toscana, phục vụ cùng bánh mì bơ tỏi*

\*\*\*

## Secondi - Main Course

### TAGLIATA DI MANZO (D)

Seared Australian Wagyu MB5 flank steak served with arugula and Parmesan shavings

*Thịt bò Wagyu Úc MB5 phục vụ cùng rau cải đắng và phô mai Parmesan bào*

\*\*\*

## Dolce - Dessert

### TIRAMISU FATTO IN CASA (V, D, G, E)

Layers of espresso-soaked ladyfingers biscuits, creamy Mascarpone and flavored with cocoa powder

*Bánh kem Ý xếp lớp với bánh quy, phô mai Mascarpone và bột ca cao*

**P:** Pork / **S:** Seafood / **V:** Vegetarian / **D:** Dairy / **N:** Nut / **G:** Gluten / **E:** Egg

Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



# FAMILY STYLE MENU





# FAMILY MENU - SHARING STYLE

600 per Person (minimum for 4 people)

## Antipasti - Starter

### ANTIPASTO DELLO CHEF (P, S, D, G)

A selection of Italian cold cuts and cheese, marinated prawns, grilled vegetables, assorted marinated olives and bruschetta

*Đĩa khai vị tổng hợp với thịt nguội và phô mai Ý, sa lát tôm cay, rau nướng, ô liu và bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua tươi*

\*\*\*

## Zuppa - Soup

### CREMA DI FUNGHI (V, D, G)

Homemade cream of champignons mushrooms soup, enhanced with porcini, truffle oil and served with garlic bread

*Súp kem nấm mỡ và nấm thông với dầu nấm truffle phục vụ cùng bánh mì bơ tỏi*

\*\*\*

## Secondi - Main Course

### HAWAIANA PIZZA (P, D, G)

Tomato sauce, torchon ham, pineapple and Mozzarella cheese

Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, thịt nguội, dưa và phô mai Mozzarella

*Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, thịt nguội, dưa và phô mai Mozzarella*

### RISOTTO ALLO SCOGLIO (S, D)

Tomato flavored risotto cooked with prawns, mussels and squid, topped with Parmesan shavings

*Cơm Ý với tôm, vẹm và mực với sốt cà chua và phô mai Parmesan bào*

\*\*\*

## Dolce - Dessert

### FRUTTA FRESCA

A selection of fresh sliced seasonal fruits

*Đĩa hoa quả tươi theo mùa*

**P:** Pork / **S:** Seafood / **V:** Vegetarian / **D:** Dairy / **N:** Nut / **G:** Gluten / **E:** Egg

Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



# VEGETARIAN DISHES





# Vegetarian Dishes

(D, G, E) <b>BOCCONCINI FRITTI</b>	230	(D) <b>RISOTTO AL TARTUFO</b>	480
Deep fried Mozzarella cheese balls with tomato sauce and arugula <i>Viên phô mai tươi Mozzarella chiên giòn ăn kèm rau cải đắng và sốt cà chua</i>		Creamy Italian rice with summer truffles and aged Parmesan cheese <i>Cơm Ý nấu cùng nấm Truffle và phô mai Parmesan</i>	
(G) <b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b>	210	(D) <b>RISOTTO ALLA MILANESE</b>	360
Vine tomato salsa scented with basil on toasted baguette <i>Bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua tươi và lá húng tây</i>		Creamy saffron risotto with Parmesan cheese <i>Cơm Ý nghệ tây với phô mai Parmesan</i>	
(D, N) <b>INSALATA CAPRESE CON BURRATA</b>	380	(D) <b>RISOTTO PRIMAVERA</b>	380
Fresh tomato salad served with creamy Burrata cheese, aged balsamic reduction and a hint of pesto sauce <i>Sa lát cà chua tươi phục vụ cùng phô mai Burrata, dầm Ý cô đặc và sốt lá húng tây</i>		Risotto with asparagus, zucchini, spinach and fava beans <i>Cơm Ý với măng tây, bí ngòi, rau cải bó xôi và đậu</i>	
(D, N) <b>ZUPPA DI MINISTRONE</b>	230	(E, D, G) <b>BUCATINI ALLA CARBONARA</b>	350
Traditional Italian vegetables and beans soup served with a hint of pesto <i>Súp rau truyền thống của Ý với đậu phục vụ cùng sốt lá húng tây</i>		Bucatini tossed in homemade carbonara sauce and grated Parmesan cheese <i>Mì ống dài sốt kem và phô mai Parmesan bào</i>	
(D, G) <b>CREMA DI FUNGHI</b>	260	(G) <b>FUSILLI PRIMAVERA</b>	350
Homemade cream of champignons mushrooms soup, enhanced with porcini, truffle oil and served with garlic bread <i>Súp kem nấm mỡ và nấm thông với dầu nấm truffle phục vụ cùng bánh mì bơ tỏi</i>		Fusilli simmered in tomato compote with fresh asparagus, spinach and broccoli <i>Mì xoắn sốt cà chua với măng tây, rau cải bó xôi và hoa lơ xanh</i>	



# Vegetarian Dishes

(G)	<b>PASTA</b>	280	(D, G)	<b>VEGANA PIZZA</b>	310
	Spaghetti, Tagliatelle (E), Penne, Fusilli are available with your choice of sauce: <b>Tomato</b> (V, D), <b>Cheese</b> (V, D), <b>Pesto</b> (V, N, D)			Tomato sauce, artichoke hearts, roasted peppers, broccoli, roasted pumpkin, olives, arugula and Mozzarella cheese	
	(Gluten-free Spaghetti and Fusilli on request)			<i>Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, hoa a ti sô, ớt ngọt nướng, hoa lơ xanh, bí ngô nướng, ô liu, rau cải đắng và phô mai Mozzarella</i>	
	<i>Mì sợi, mì dẹt, mì ống, mì xoắn với lựa chọn các loại sốt cà chua, phô mai và sốt lá húng tây</i>				
	<i>(Mì sợi và mì xoắn không bột mì được phục vụ khi có yêu cầu)</i>				
(D, N, G, E)	<b>LASAGNE CON RICOTTA E SPINACI</b>	290	(D, G)	<b>PEPERONATA PIZZA</b>	290
	Lasagna featuring layered with button mushrooms, stewed spinach, Ricotta cheese, pine nuts and melted Mozzarella cheese			Tomato sauce, roasted bell peppers, basil, olive oil and Mozzarella cheese	
	<i>Mì Ý xếp lớp nhân nấm mỡ, rau cải bó xôi, hạt thông, phô mai Ricotta và Mozzarella bỏ lò</i>			<i>Bánh pizza phủ sốt cà chua với ớt ngọt nướng, lá húng tây, dầu ô liu và phô mai Mozzarella</i>	
(D, G, E)	<b>GNOCCHI DI PATATE SALSA DI FORMAGGIO</b>	320			
	Potato gnocchi with cheese sauce				
	<i>Mì khoai tây với sốt kem phô mai</i>				
(D, N, G, E)	<b>GNOCCHI DI PATATE AL PESTO</b>	300			
	Potato gnocchi with pesto sauce				
	<i>Mì khoai tây với sốt lá húng tây</i>				



# VEGAN DISHES





# Vegan Dishes

(G) <b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b>	210	(G) <b>FUSILLI PRIMAVERA</b>	350
Vine tomato salsa scented with basil on toasted baguette <i>Bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua tươi và lá húng tây</i>		Fusilli simmered in tomato compote with fresh asparagus, spinach and broccoli <i>Mì xoắn sốt cà chua với măng tây, rau cải bó xôi và hoa lơ xanh</i>	
<b>ZUPPA DI MINISTRONE</b>	230	(G) <b>VEGANA PIZZA</b>	310
Traditional Italian vegetables and beans soup <i>Súp rau truyền thống của Ý với đậu</i>		Tomato sauce, artichoke hearts, roasted peppers, broccoli, roasted pumpkin, olives and arugula <i>Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, hoa a ti sô, ớt ngọt nướng, hoa lơ xanh, bí ngô nướng, ô liu và rau cải đắng</i>	
(D) <b>RISOTTO PRIMAVERA</b>	380	(G) <b>PEPERONATA PIZZA</b>	290
Risotto with asparagus, zucchini, spinach and fava beans <i>Com Ý với măng tây, bí ngòi, rau cải bó xôi và đậu</i>		Tomatoes sauce, roasted bell peppers, basil and olive oil <i>Bánh pizza phủ sốt cà chua với ớt ngọt nướng, lá húng tây và dầu ô liu</i>	
(G) <b>PASTA</b>	280		
Spaghetti, Tagliatelle (E), Penne, Fusilli are available with tomato sauce (Gluten-free Spaghetti and Fusilli on request) <i>Mì sợi, mì dẹt, mì ống, mì xoắn với lựa chọn các loại sốt cà chua (Mì sợi và mì xoắn không bột mì được phục vụ khi có yêu cầu)</i>			