



## Lunch Menu

*By Executive Chef Pescarolo*

*&*

*Executive Sous Chef Hung*



*1 is slightly spicy*



*2 is fairly spicy*



*Contains Nuts*



*Vegetarian*



*Chef Signature*

*For Children (12 years and younger), we prepare dishes to fit their appetite.*

*A discount of 50% is also applied on the price.*

*Trẻ Em (0-12 tuổi) sẽ được phục vụ các món ăn phù hợp với khẩu phần ăn của trẻ. Và sẽ được giảm 50% trên bảng giá.*

***\*Look for special notes from Chef Pescarolo in “italic quotations” underneath certain dishes\****

All prices are inclusive of 10% tax and 5% service charge



## Món Khai Vị - Appetizers

VND

*Thịt gà ướp sốt saté, phục vụ kèm dưa leo, cà chua và sốt đậu phộng*

### Chicken Satay Tenders



234.000

Chicken coated with satay sauce then grilled. Served with cucumber, tomatoes and peanut sauce

*Gỏi cuốn: nạt vai, tôm, bún, rau thơm, xà lách, dưa leo, cà rốt, lá hẹ dùng kèm nước mắm chua ngọt, đậu phộng*

### “Gỏi Cuốn“ Fresh Spring Rolls with Prawns and Pork



267.000

Prawns and pork rolled with thin rice noodles, local fresh herbs, green lettuce, cucumbers, carrots, roasted peanuts and chive leaves. Served with our homemade sweet & sour fish sauce *(Vegetarian option with soya sauce is also available)*

*Mực chiên giòn phục vụ kèm sốt trứng và mayonne tỏi ớt*

### Crispy Deep Fried Calamari

234.000

Local calamari deep fried in semolina flour, served with tartar sauce & chili-garlic mayo

*Bò cuốn lá lốt nướng, bún, mỡ hành lá, đậu phộng và rau củ ngâm giấm dùng kèm nước mắm chua ngọt*

### Betel Beef Bites



277.000

Betel leaves rolled with beef, then grilled and topped with roasted peanuts and pickled vegetables. Served with our homemade sweet & sour fish sauce and fresh rice noodles

*Món khai vị truyền thống Ý: thịt nguội các loại của Ý, phô mai, trái ô liu, cà chua ngâm dầu, rau củ ngâm giấm, phục vụ kèm bánh mì men tươi nướng lò củi*

### Antipasto Misto Italiano (for 2 persons)

602.000

A selection of Italian cold cuts, cheese, olives, sun-dried tomatoes, and vegetable “Giardiniera”. Served with our rustic natural yeast bread - cooked in wood fire oven

VND

*Cá hồi xông khói bọc trong phô mai Ý, sau đó trang trí cải mầm, nụ bạch hoa và hạt mè kèm sốt chanh phủ lên trên bề mặt. Phục vụ kèm hoa rau dền Nam Mỹ*

### Smoked Salmon



280.000

Ricotta cheese wrapped smoked salmon, topped with a young sprout salad, capers fruit, and sesame seeds with a touch of lime dressing. Served with quinoa patties

*Nem rán: thịt heo băm nhỏ, rau củ cắt sợi và rau thơm, nấm, cuộn vào bánh tráng, chiên giòn dùng kèm nước mắm ngọt, xà lách và rau sống*

### “Nem Hà Nội”

217.000

Deep fried spring roll with pork, vegetables and mushrooms. Served with sweet & sour fish sauce, green lettuce and mixed Vietnamese herbs

*Cá bớp ướp với rượu vang trắng và rau thì là, sau đó giã nhuyễn rồi đem chiên ngập dầu với khoai tây chiên. Phục vụ kèm sốt tartare*

### Fish and Chips

234.000

Cobia fish marinated in white wine and dill, then deep-fried in a homemade batter along with French fries. Served with a tartare sauce

*Bánh cuốn thịt heo, nấm mèo, dưa leo, hành phi, giá và húng quế, mỡ hành lá dùng kèm nước mắm ngọt*

### “Banh Cuon Thit” stuffed Vietnamese Cannelloni

238.000

Steamed rice paper, stuffed with pork meat, ear mushroom, fried shallots, cucumbers, bean sprout, hot basil, and spring onion served with sweet fish sauce



## Xà Lách – Salads

VND

*Xà lách kiểu Hy Lạp: ớt chuông, dưa leo, cà chua, hành tây, ôliu Kalamata, phô mai feta và lá kinh giới, trộn với sốt dầu ôliu chanh, phục vụ kèm chanh múi*

**Greek Salad**  313.000

Roughly chopped bell peppers, cucumbers, tomatoes, onions and oregano. Topped with feta cheese and “Kalamata” olives, dressed with olive oil and lemon wedges

*Xà lách “Caprese”: cà chua lát, phô mai sữa trâu, rau quế và dầu ôliu*

**“Caprese” Tomato and Buffalo Mozzarella Cheese**  361.000

Sliced “Da Lat” tomatoes, buffalo mozzarella, basil emulsion, “Taggiasca” olives, pepper and extra virgin olive oil

*Xà lách Romain, phô mai Parmesan, gà nướng, bánh mì chiên bơ và sốt Caesar*

**Caesar Salad** 361.000

Romain lettuce, croutons, parmesan cheese, grilled chicken with our homemade Caesar dressing

*Tôm chần và mướp tây, dưa leo và cà rốt, phục vụ kèm sốt cam sữa chua*

**Poached Prawn with Crunchy Vegetables**  313.000

Poached prawns on top of a carrot, cucumber, zucchini, and orange salad with a yoghurt and orange dressing

*Tôm sú, xoài xanh, cà rốt, rau mùi, rau răm, đậu phộng, hành phi và ớt phục vụ kèm bánh phồng tôm, nước mắm chua ngọt*

**Green Mango & Tiger Prawn**   289.000

Thinly sliced green mango and carrot, tiger prawns, coriander, hot basil, peanuts, fried shallots, and big chili. Served with prawn crackers and a sweet & sour fish sauce

VND

*Xà lách Thái, thịt bò, dưa leo, ớt, đậu phộng, rau húng lủi, hẹ, hành tím, gừng, tỏi và nước chanh, dùng kèm nước mắm chua ngọt*

**Beef Salad Thai Style**   265.000

Wok-fried beef with cucumber, big chili, peanuts, mint leaves, and shallots with ginger, garlic and lime juice served with sweet & sour fish sauce

*Xà lách đậu chick và đậu fava, couscous, hành tây tím, cà chua, dầu ôliu và sốt chanh*

**Fava Bean Salad**  241.000

Fava beans, chickpeas, couscous, onions, and tomatoes with an extra virgin olive oil and lime dressing

## Món Chay – Vegetarian

*Bánh mì ngũ cốc nướng, cà chua và phô mai sữa cừu Ý*

**Bruschetta with Burrata**  217.000

Toasted whole meal bread, cherry tomato, tomato, green lettuce, chia seeds and “Burrata” cheese. Topped with olive oil, oregano, and basil

*Cà tím, sốt cà chua với 2 loại phô mai Ý*

**Parmigiana di Melanzane**  313.000

Oven-baked eggplant, tomato sauce, parmesan and mozzarella cheese

*“A delicious and traditional tasty dish from Sicily!”*

*Nem rán chay phục vụ kèm nước tương*

**Nem Vegetables**  193.000

Deep-fried spring roll with mixed vegetables. Served with soya sauce, green lettuce and mixed Vietnamese herbs

All prices are inclusive of 10% tax and 5% service charge



## Mì - Pasta

VND

*Tùy chọn các loại mì sợi, mì ống với sốt theo thích*

### With Your Choice of Spaghetti, Penne or Linguine

*Mì Ý hải sản gồm; tôm, mực và cá bớp, rượu vang trắng, tỏi, nghệ tây, cà chua bi*

### Local Seafood

289.000

White wine, garlic, parsley, prawns, calamari, cobia fish and cherry tomatoes

*Mì Ý sốt cà chua, trái ôliu đen, cá, sò, mực, nụ bạch hoa*

### Pescatore

289.000

Tomato sauce, black olives, capers, market fish, prawn and calamari

*Mì Ý sốt thịt bò băm*

### Ragu Alla Bolognese

289.000

Braised tomato sauce and beef

*Mì Ý sốt cà chua và húng quế*

### Pomodoro



266.000

Peeled tomato, carrot, celery, onion, garlic and basil cooked and blended to a delicate sauce

VND

*Mì Ý, thịt heo xông khói, trứng gà, phô mai, tiêu, nấu theo kiểu Romana Ý, phục vụ kèm phô mai pecorino*

### Carbonara Romana

289.000

Original Italian style pancetta, egg, parmesan, and pepper. Served with pecorino cheese

*Mì Ý xào tỏi, ớt, dầu ôliu*

### Aglie Olio e Peperoncino "AOP"



266.000

Garlic, extra virgin olive oil and chili

*Mì Ý khoai tây phục vụ kèm sốt phô mai, sốt cà chua hoặc sốt bò băm*

### Homemade Gnocchi



266.000

With creamy "Gorgonzola" blue cheese sauce, "Pomodoro" tomato sauce or "Ragu Alla Bolognese" sauce

## Súp – Soups

*Súp kem bí đỏ vị quế và gừng dùng kèm bánh mì vụn*

### Pumpkin Cream



175.000

Roasted pumpkin and carrots simmered with cream, cinnamon and ginger. Served with colorful croutons

*Phở bò hoặc gà*

### Phở - Beef or Chicken

253.000

Beef or chicken, sprouts, onion, green lettuce and fresh noodles soup with condiments



## Pizza

VND

*\*Served only from 12.30pm to 9.30pm\**

All our pizzas are made with natural yeast, proofed for 36 hours using only Italian ingredients (flour, peeled tomatoes, "Fior di Latte Mozzarella) and then cooked in our wood fire oven.

*Pizza với phô mai Ý, rau quế, rau mùi, sốt cà chua*

**Margherita** 

300.000

Mozzarella, basil, oregano, and tomato sauce, with a drizzle of extra virgin olive oil

*Pizza hải sản, phô mai Ý, rau quế, sốt cà chua, rau mùi, dầu ôliu*

**Pizza ai Frutti di Mare**

313.000

Tiger prawns, calamari, and local fish, with mozzarella, basil, tomato sauce and oregano

*Pizza với bốn loại phô mai Ý: mozzarella, Gorgonzola, Cheddar, Edam, rau mùi và sốt cà chua*

**Four Cheese** 

313.000

Mozzarella, gorgonzola, cheddar, and edam, with tomato sauce and oregano

*Cá ngừ, bắp non, hành tím, ớt tươi, sốt cà chua và rau quế*

**Tuna** 

313.000

Tuna, baby corn, shallots, and fresh chili, with tomato sauce, basil and mozzarella

VND

*Pizza thịt gà, nụ bạch hoa, hành tím, sốt cà chua, cà chua ngâm dầu, và thịt xông khói, phô mai Ý, dầu oliu*

**Chen Sea Pizza**

313.000

Chicken and bacon, with sun-dried tomatoes, capers, and shallots, with tomato sauce, and mozzarella

*Pizza với nấm, sốt cà chua, hành tím, cà chua, phô mai Ý, rau củ nướng*

**Quattro Gusti** 

313.000

Grilled bell peppers, mushrooms, fresh tomatoes, and shallots, with tomato sauce, mozzarella, basil, and oregano

*Pizza sốt cà chua, phô mai Ý, rau mùi, thịt heo xông khói thái lát mỏng, rau quế, và dầu ôliu*

**Pizza Prosciutto & Burrata cheese**

337.000

Parma ham and "Burrata" cheese, with tomato sauce, mozzarella, fresh basil, and oregano



## Sandwiches

VND

*Bánh mì Sandwich với ức gà nướng, thịt nguội, trứng chiên, cà chua, sốt mayo và xà lách phục vụ kèm khoai tây chiên*

### Club Sandwich

250.000

Grilled chicken breast with mayonnaise, crispy bacon, fried egg, tomatoes and green lettuce in toasted sandwich bread, served with French fries

*Bánh mì sandwich kẹp thịt bò Nhật Bản nướng, cà rốt ngâm giấm, dưa leo, rau xà lách và sốt mayonne mù tạt gừng. Phục vụ kèm rau xà lách trộn sốt Nhật Bản*

### Asian Sandwich



313.000

Baguette bread with roast Wagyu beef, ginger-wasabi mayonnaise, green lettuce, and pickled carrots and cucumbers. Served with mixed salad in a miso dressing

*Bánh mì Việt Nam kẹp thịt heo, rau củ ngâm giấm, dưa leo và pate. Phục vụ kèm rau xà lách*

### “Banh mi”

#### Vietnamese Baguette with Pork

169.000

Braised pork with green lettuce, pickled vegetables, cucumber, and pate. Served with a fresh Vietnamese salad

*Bánh mì Ý kẹp với thịt heo muối, phô mai sữa trâu, cà chua*

### Panino “Capri” in Focaccia with Black Olives

361.000

Italian Parma ham, buffalo mozzarella, tomatoes and green lettuce. Served with a mixed salad topped with an Italian dressing

## Burgers

VND

All our burgers are made at the highest quality, with freshly baked sesame buns, fresh local vegetables and top grade imported meats for the homemade patties

*Thịt bò Nhật Bản băm nhỏ vo tròn nướng, xà lách, cà chua, dưa chuột, hành tây, phục vụ kèm khoai tây chiên*

### Wagyu Beef Burger

349.000

Patty in sesame bun topped with green lettuce, tomatoes, onion, and gherkin. Served with French fries

*Thịt gà băm nhỏ vo tròn nướng, xà lách, cà chua, dưa chuột, hành tây, phục vụ với khoai tây chiên*

### Chicken Burger

325.000

Patty in sesame bun topped with green lettuce, tomatoes, onion, and gherkin. Served with French fries

*Bơ bơ chay phục vụ kèm khoai tây chiên*

### Vegan Burger



217.000

Patty in sesame bun topped with green lettuce, tomatoes, onion rings, gherkin, and sweet corn polenta topped with tomato sauce. Served with French fries



## Món Chính – Main Courses

VND

*Bánh xèo tôm thịt*

**“Bánh Xèo” Vietnamese Pancake** 238.000

Vietnamese pancake with bean sprouts, green beans, spring onion, pork and prawns served with mixed Vietnamese herbs and green lettuce

*Thịt heo xông khói cuộn thân heo nướng, phục vụ kèm khoai tây nghiền, bắp cải tím hầm và sốt phô mai*

**Pork Tenderloin with Bacon** 409.000

Grilled pork rolled with bacon, served with gorgonzola cheese sauce, mashed potatoes, rosemary and braised red cabbage in vinegar

*Tôm sú, cơm dừa, nước mắm và tiêu đỏ Phú Quốc, phục vụ kèm cơm trắng*

**Prawns with Coconut Flesh and Fish sauce**   361.000

Prawns with fish sauce and coconut milk with young coconut flesh, spring onion and Phu Quoc red pepper. Served with steamed white rice

*Mì hoặc cơm chiên với sự lựa chọn bò, gà, hải sản hoặc rau dùm với nước mắm Phú Quốc*

**Fried Rice or Noodles** 238.000

With your choices of beef, chicken, seafood or vegetables served with Phu Quoc fish sauce

VND

*Gà thả rong kho gừng, nước mắm, hành tây, hành lá, nghệ tươi và nước cốt dừa dùng kèm với cơm nấu*

**Braised Chicken Breast with Ginger** 289.000

Free range chicken breast with ginger, fish sauce, onion, fresh turmeric, spring onion and coconut milk. Served with steamed brown rice

*Cá ngừ địa phương ướp thảo mộc và tiêu Phú Quốc áp chảo, phục vụ kèm khoai tây nghiền, mứt cà chua bi và kem balsamic*

**Bonito Fish**  313.000

Pan-fried local bonito fish with herbs and Phu Quoc pepper. Served with mashed potatoes, cherry tomato jam and a touch of balsamic cream

*Cá bớp kho trong tô đất, phục vụ kèm cơm trắng, nước mắm, cà chua và dưa leo*

**Caramelized Cobia Fish in Clay-pot “Miền Tây” Style**  361.000

Braised cobia fish in caramel sauce with shallots, spring onion, garlic, pepper and fish sauce. Served with steamed white rice, sliced tomatoes and cucumbers





## Homemade Desserts

VND

*Bánh kem xoài được làm bởi xoài tươi với cream, sau đó rưới vụn bánh óc chó lên bề mặt*

### Mango Mousse

169.000

Fresh pureed mango made into a mousse, on top of hazelnut cookie crumble

*Trái cây Phú Quốc*

### Phu Quoc Fruit Platter

169.000

An assortment of seasonal local fruits from Phu Quoc

*Bánh trứng sữa vanilla panna cotta Ý sốt chanh dây*

### Panna Cotta with Passion Fruit Sauce

169.000

Homemade vanilla panna cotta topped with a tangy passion fruit gelée

*Bánh Tiramisu thuần Ý được làm bởi bánh quy sâm banh nhúng trong cà phê nguyên chất, sau đó được sắp tầng tầng cùng với bánh cream cheese*

### Tiramisu



228.000

Original Italian tiramisu made with ladyfinger biscuits dipped in coffee, then layered with mascarpone mousse, finished with cocoa powder

## Kem - Ice Cream

*Vanilla, dâu, sô-cô-la, dừa và hạnh nhân, bạc hà, xoài*

**Vanilla**

**Strawberry**

**Chocolate**

**Coconut & Almond**

**Mint**

**Mango Sorbet**

73.000 VND Per Scoop







