

Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso d'Anatra con Purea di Mela e Riduzione al Balsamico e Miele d'Acacia Seared foie gras with apple puree, acacia honey and balsamic vinegar	46
Carpaccio di Polipo con Melanzane alla Griglia e Cipolla di Tropea in Agrodolce Octopus carpaccio with grilled eggplant and pickled red Tropea onion	48
Astice Affumicato con Pisellini Verdi e Salsa agli Scampi Smoked Boston lobster with green peas and langoustine sauce	52
Burrata Pugliese con Rucola, Pomodorini Pachino e Prosciutto 24 Mesi Burrata cheese with heirloom tomato and 24-month-aged Parma ham	38
Sfogliatina Croccante Melanzane e Scamorza Affumicata con Crema all'Aglio Dolce Crispy eggplant and smoked scamorza Parcel with sweet garlic sauce	34
Carpaccio di Manzo Giapponese con insalata di Funghi, Rucola e Parmigiano Wagyu beef carpaccio, arugula, parmesan cheese and brown mushrooms	40
Insalatina di Rucola Pomodori Datterini e Scaglie di Parmigiano Reggiano Arugula leaves salad with date tomatoes and parmesan cheese shavings	26
Piccolo Caciucco alla Livornese Livorno-style "Seafood soup" in a light tomato broth	28
Crema Affumicata di Patate e Rosmarino, Gratinata con Provolone Dolce Smoked potato and rosemary soup, broiled provolone cheese	22
Zuppa del Giorno Soup of the day	18



Pasta e Risotto

Troccoli alla Rapa Rossa con Astice, Salsa al Vino Bianco e Pomodorini al Forno	
Beetroot Troccoli Boston lobster, white wine sauce, baked date tomato	52
Tagliolini al Nero con Gamberi Polvere di Pancetta e Crema di Porri Stufati	
Squid ink tagliolini with prawns, bacon powder and stewed leeks velouté	42
Tagliatelle al Ragout di Manzo Giapponese e Fegato Grasso	
Homemade tagliatelle with wagyu beef and foie gras ragout	68
Spaghetti ai Ricci di Mare e Bottarga di Cabras	
Spaghetti with sea urchin and Sardinia grey mullet bottarga	44
Chiusoni alla Gallurese con Ragout di Salsiccia Piccante	
Homemade Sardinia-style Chiusoni with spicy pork sausage ragout	42
Agnolotti al Brasato di Vitello con Emulsione alla Salvia e Marsala	
Homemade braised Dutch veal agnolotti, Marsala and sage emulsion	42
Risotto ai Funghi Porcini e Fonduta di Taleggio	
Risotto with porcini mushrooms and Taleggio cheese fondue	38
Tortelli di Magro alla Noce Moscata al Burro Nocciola e Salvia	
Ricotta cheese and spinach Tortelli with brown butter and sage	36

(Gluten Free Pasta Available Additional \$10)



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.

Secondi di Pesce e di Carne

Filetto di Merluzzo Scottato con Timballo di Spinaci e Salsa alla Pancetta Affumicata Cod fillet with spinach timbale and smoked pancetta and tomato sauce	50
Filettio di Ippoglosso Grigliato con Caponata in agrodolce e Salsa verde Grilled Halibut with Vegetable Caponata, Parsley, Green chili Salsa	52
Filettini di Orata con Emulsione alla Livornese con Bastoncini di Polenta alla Piastra Royal sea bream fillet with Livornese sauce emulsion and polenta sticks	52
Branzino al Sale con Vegetali di Stagione Salt baked European seabass with assorted vegetables (serves 2 pax)	98
Costoletta di Vitello alla Milanese con Insalatina di Rucola e Patate al Forno Breaded Dutch milk fed veal Milanese, arugula and roasted potatoes	98
Pancetta di Maiale Croccante con Ripieno al Forno, Zucca Arrosta e Salsa al Marsala Crispy pork belly, roasted stuffing with baked pumpkin, Marsala wine jus	48
Coscia d'Anatra in Bassa Temperatura con Pomodori al Forno e Insalata di Patate Duck leg confit with oven baked tomatoes and potato salad	52
Filetto di Manzo con Salsa al Midollo e Funghi Porcini Grain-fed beef tenderloin, bone marrow sauce and porcini mushroom	58

Side Dishes

Purea di patate - Mashed Potatoes	14
Patate Arrosto - Roasted Potatoes	14
Spinaci Saltati - Sautéed Spinach	14
Broccoli al Vapore - Steamed Broccoli	14



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.

Dolci

Tiramisu' alla Maniera di OTTO

Italian coffee Tiramisu' OTTO

18

Tortino Tiepido al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia

Warm chocolate cake with Haitian vanilla ice cream

18

Terrina di Cioccolato Amaro e Nocciola con Salsa alla Vaniglia

Dark chocolate and hazelnut terrine with vanilla sauce

18

Torta alle Mele Fuji e Mandorle con Gelato al Cioccolato Amaro

Fuji apple and almond cake with dark chocolate ice cream

18

Semifreddo alla Cheesecake e Frutto della Passione con Crumble di Biscotti

Cheesecake and passion fruit parfait with digestive biscuits crumble

18

Meringata alla Veneziana con Cuore al Pistacchio e Salsa al Cioccolato Amaro

Venetian meringue with pistachio heart and chocolate sauce

18

Selezione di Formaggi Affinati con Condimenti

Selection of artisanal cheeses from the board with condiments

36

Selezione di Gelati e Sorbetti della Casa

Selection of Homemade ice creams and sorbets

16



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.

Menu Degustazione Degustation Menu \$158

Carpaccio di Polipo con Melanzane alla Griglia e Cipolla di Tropea in Agrodolce
Octopus carpaccio with grilled eggplant and pickled red Tropea onion

OTTO

Piccolo Caciucco alla Livornese
Livorno-style "Seafood soup" in a light tomato broth

OTTO

Tagliolini al Nero con Gamberi Polvere di Pancetta e Crema di Porri Stufati
Squid ink tagliolini with prawns, bacon powder and stewed leeks velouté

OTTO

Filettini di Orata con Emulsione alla Livornese con Bastoncini di Polenta alla Piastra
Royal sea bream fillet with Livornese sauce emulsion and polenta sticks

Or

Filetto di Manzo con Salsa al Midollo e Funghi Porcini
Grain-fed beef tenderloin, bone marrow sauce and porcini mushroom

OTTO

Semifreddo alla Cheesecake e Frutto della Passione con Crumble di Biscotti
Cheesecake and passion fruit parfait with digestive biscuits crumble

Servizio del Tè e Caffè
Coffee and tea

(Served until 2pm for lunch and 9:30pm for dinner)



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.

Gourmet Menu

\$188

Tartare di Ventresca con Gel alla Cipolla di Tropea e Maionese al Rafano
Tuna Belly tartare with Tropea onion gel and Horseradish dressing

OTTO

Fegato Grasso d'Anatra con Purea di Mela e Riduzione al Balsamico e Miele d'Acacia
Seared foie gras with apple puree, acacia honey and balsamic vinegar

OTTO

Agnolotti al Brasato di Vitello con Emulsione alla Salvia e Marsala
Homemade braised Dutch veal agnolotti, Marsala and sage emulsion

OTTO

Filetto di Merluzzo Scottato con Timballo di Spinaci e Salsa alla Pancetta Affumicata
Cod fillet with spinach timbale and smoked pancetta and tomato sauce

OTTO

Tagliata di Manzo Giapponese con Patate Fondenti e Sale al Rosmarino
Wagyu beef tagliata with fondant potatoes and rosemary salt

OTTO

Terrina di Cioccolato Amaro e Nocciola con Salsa alla Vaniglia
Dark chocolate and hazelnut terrine with vanilla sauce

Servizio del Tè e Caffè
Coffee and tea

(Served until 2pm for lunch and 9:30pm for dinner)



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.

Menu Vegetariano Vegetarian Menu \$138

Burrata Pugliese con Pomodorini Marinati al Basilico e Rucola
Apulia burrata cheese with basil marinated Italian tomato and arugula

OTTO

Crema Affumicata di Patate e Rosmarino, Gratinata con Provolone Dolce
Smoked potato and rosemary soup, broiled provolone cheese

OTTO

Tortelli di Magro alla Noce Moscata al Burro Nocciola e Salvia
Ricotta cheese and spinach Tortelli with brown butter and sage

OTTO

Risotto ai Funghi Porcini e Fonduta di Taleggio
Risotto with porcini mushrooms and Taleggio cheese fondue

OTTO

Tortino Tiepido al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia
Warm chocolate cake with Haitian vanilla ice cream

Servizio del Te e Caffè
Coffee and tea

(Served until 2pm for lunch and 9:30pm for dinner)



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.