

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



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

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
Bocconcini di Cernia e Zucchine Fritti con Fonduta di Pomodoro Speziata Deep-fried Red Grouper and zucchini morsels, spiced tomato fondue	50
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.