

Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso d'Anatra con Crema di Carote Fondo d'Anatra e Aceto Balsamico Seared foie gras with carrot cream, duck jus and aged balsamic vinegar	42
Carpaccio di Polipo con Melanzane alla Griglia e Cipolla di Tropea in Agrodolce Octopus carpaccio with grilled eggplant and pickled red Tropea onion	48
Tartare di Ventresca con Gel alla Cipolla di Tropea e Maionese al Rafano Tuna Belly tartare with Tropea onion gel and Horseradish dressing	52
Burrata Pugliese con Rucola, Pomodorini Pachino e Prosciutto 24 Mesi Burrata cheese, heirloom tomato, and 24 months aged Parma ham	38
Sfogliatina Croccante alle Melanzane e Scamorza Affumicata, Crema all'Aglio Dolce Crispy parcel eggplant and smoked scamorza with sweet garlic sauce	34
Carpaccio di Manzo Giapponese insalata di Funghi, Rucola e Parmigiano Wagyu beef carpaccio, arugula, parmesan cheese and brown mushrooms	40
Insalata di Spinacini Novelli e Noci con Condimento al Gorgonzola Baby spinach and walnut salad with gorgonzola cheese dressing	24
Piccolo Caciucco alla Livornese Livorno style "Seafood soup" in 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	16



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
Spaghetтини al Granchio con Vellutata di Fave ed Emulsione allo Zafferano Spaghetтини with crabmeat broad beans veloute and saffron emulsion	42
Tagliatelle al Rosmarino con Ragu di Agnello Tartufato Rosemary Tagliatelle with black truffle scented organic lamb ragout	48
Spaghetti ai Ricci di Mare e Bottarga di Cabras Spaghetti with sea urchin and Sardinia grey mullet bottarga	42
Orecchiette Fatte in Casa con Broccoli e Salsiccia Piccante Handmade orecchiette with broccoli and spicy Italian style sausage	46
Agnolotti al Brasato di Vitello con Emulsione alla Salvia e Marsala Homemade braised Dutch veal agnolotti, Marsala and sage emulsion	42
Risotto alla Cipolla Caramellata con Fonduta di Pecorino e Pepe Nero Risotto with caramelized onion compote, pecorino and pepper fondue	38
Cavatelli al Pomodoro con Ragu di Vegetali e Panna al Limone Tomato cavatelli with assorted vegetable ragout, lemon scented cream	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
Astice al Burro Nocciola con Pura di Topinambur e le sue Chips Brown butter poached boston lobster with Jerusalem artichokes puree	68
Filettini di Orata con Emulsione alla Livornese e 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 Arrosto e Salsa al Marsala Crispy pork belly, roasted stuffing with baked pumpkin, Marsala wine jus	48
Costolette di Agnello con Verze Stufate alla Pancetta e Gnocchetti di Patate Viola Slow cooked lamb rack with braised cabbage and purple potato gnocchi	68
Filetto di Manzo con Salsa al Midollo e Funghi Porcini Grain fed beef tenderloin, bone marrow sauce and porcini mushroom	58

Side Dishes

Pura 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
Crema Catalana al Caffè con Gelato alla Vaniglia e Baileys Espresso coffee crème brulee with vanilla ice cream and baileys	18
Torta alle Mele Fuji e Mandorle con Gelato al Cioccolato Amaro Fuji apple and almond cake with dark chocolate ice cream	18
Semifreddo al Mango e Pepe Rosa con Coulis di Fragola e Croccante alla Menta Mango and pink peppercorn parfait with strawberry coulis and mint soil	18
Meringata alla Veneziana con Cuore al Pistacchio e Salsa al Cioccolato Amaro Venetian merengue 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 Homemade selection of ice cream and sorbet	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 light tomato broth

OTTO

Tagliatelle al Rosmarino con Ragu di Agnello Tartufato
Rosemary Tagliatelle with black truffle scented organic lamb ragout

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

Or

Pancetta di Maiale Croccante con Ripieno al Forno, Zucca Arrosto e Salsa al Marsala
Crispy pork belly, roasted stuffing with baked pumpkin, Marsala wine jus

OTTO

Torta alle Mele Fuji e Mandorle con Gelato al Cioccolato Amaro
Fuji apple and almond cake with dark chocolate 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.

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 Crema di Carote Fondo d'Anatra e Aceto Balsamico
Seared foie gras with carrot cream, duck jus and aged balsamic vinegar

OTTO

Spaghettoni al Granchio con Vellutata di Fave ed Emulsione allo Zafferano
Spaghettoni with crabmeat broad beans veloute and saffron emulsion

OTTO

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

OTTO

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

OTTO

Semifreddo al Mango e Pepe Rosa con Coulis di Fragola e Croccante alla Menta
Mango and pink peppercorn parfait with strawberry coulis and mint soil

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

Cavatelli al Pomodoro con Ragu di Vegetali e Panna al Limone
Tomato cavatelli with assorted vegetable ragout, lemon scented cream

OTTO

Risotto ai Funghi Misti e Parmigiano
Assorted mushrooms Risotto with Parmesan cheese shavings

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.