

# Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso d'Anatra con Vellutata di Scalogni e Crostini di Brioche Seared foie gras with shallot veloute and brioche crostini	40
Carpaccio di Polipo con Melanzane alla Griglia e Cipolla di Tropea in Agrodolce Octopus carpaccio with grilled eggplant and pickled red Tropea onion	48
Tortino all'Astice con Porri Stufati, Pancetta Croccante e Salsa agli Scampi Boston lobster tart with leeks, crispy bacon and langoustine sauce	52
Burrata Pugliese con Rucola, Pomodorini Pachino e Prosciutto 24 Mesi Burrata cheese, ripe Italian tomato, and 24 months aged Parma ham	38
Cannellone di Crespella Gratinato ai Funghi Misti e Ricotta Gratinated crepe and assorted mushroom cannellone with porcini jus	32
Carpaccio di Manzo Giapponese Rucolletta e Condimento alla Bagna Cauda Wagyu beef carpaccio, arugula, parmesan cheese bagna cauda dressing	38
Insalatina di Rucola Pomodori Datterini e Scaglie di Parmigiano Reggiano Arugula leaves salad with date tomatoes and parmesan cheese shavings	24
Piccolo Caciucco alla Livornese Livorno style "Seafood soup" in light tomato broth	26
Passato di Verdure alla Genovese con Crostini di Pane Croccante Genovese style assorted vegetables passata with crispy bread crouton	20
Zuppa del Giorno Soup of the day	16



*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
Fusillo Calabrese al Nero con Crema di Zucchine, Robiola di Capra e Mazzancolle Squid ink Calabrian fusilli with zucchini puree, robiola cheese, tiger prawn	42
Spaghettoni Freddi con Gamberi Rossi alla Cipollina e Caviale Osietra Cold spaghettoni with Sicilian red prawn, chive and Oscietra caviar	68
Spaghetti ai Ricci di Mare e Bottarga di Cabras Spaghetti with sea urchin and Sardinia grey mullet bottarga	40
Tagliatelle al Ragout di Manzo Giapponese e Fegato Grasso Homemade tagliatelle with wagyu beef and foie gras ragout	68
Agnolotti al Brasato di Vitello con Emulsione alla Salvia e Tartufo Homemade braised Dutch veal agnolotti with truffle & sage emulsion	40
Risotto ai Piselli con Calamari al Cavolo Viola Cotti in Bassa Temperatura Carnaroli risotto green pea and purple cabbage slow cooked squid	38
Tortelli di Magro con Emulsione al Parmigiano e Aceto Balsamico Tortelli with spinach and ricotta, parmesan emulsion, balsamic vinegar	36

(Gluten Free Pasta Available Additional \$10)



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

## Secondi di Pesce e di Carne

Tagliata di Merluzzo in Crosta di Olive con Spinaci e Salsa all'Aglio Dolce Atlantic Cod Tagliata with black olive crust and sweet garlic sauce	50
Branzino al Sale con Vegetali di Stagione Salt baked European seabass with assorted vegetables (serves 2 pax)	98
Trancio di Ombrina alla Piastra con Salsa alla Rapa Rossa Arancio e Colatura di Alici Seared European meagre fillet with spinach and beetroot, orange sauce	52
Capesante Scottate con Consistenza di Capponata ed Emulsione all'Acciuga Seared Hokkaido scallops with Capponata texture, anchovy emulsion	52
Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano Dutch milk fed veal ossobuco served with Milanese style saffron risotto	58
Maialino da Latte Croccante con Cavolfiori al Burro e Riduzione al Porto Crispy "suckling pig" with butter cauliflower, pork and port wine reduction (Please allow 50 minutes preparation time)	48
Coscietta d'Anatra Cotta in Bassa Temperatura con Insalata di Patate e Fondo di Cottura Duck leg confit with potato salad and duck jus	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
Millefoglie al Mango e Mousse di Ricotta con Coulis di Mango e Anice Stellato Ricotta cheese mousse and mango millefoglie, star anise and mango coulis	16
Crostatina al Cioccolato Amaro con Pralina di Noci Pecan e Salsa alla Vaniglia Chocolate tart with pecan nut praline and vanilla sauce	18
Semifreddo allo Yoghurt e Frutta di Bosco Salsa allo Zenzero Caramellato Yogurt and mixed berries semifreddo with caramelized ginger sauce	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 \$148

Tartare di Manzo Classica con Crema di Burrata Affumicata e Crostini  
Classic beef tartare with smoked burrata cheese cream and crostini

---

OTTO

---

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

---

OTTO

---

Fusillo Calabrese al Nero con Crema di Zucchine, Robiola di Capra e Mazzancolle  
Squid ink Calabrian fusilli with zucchini puree, robiola cheese, tiger prawn

---

OTTO

---

Tagliata di Merluzzo in Crosta di Olive con Spinaci e Salsa all'Aglio Dolce  
Atlantic Cod Tagliata with black olive crust and sweet garlic sauce

Or

Maialino da Latte Croccante con Cavolfiori al Burro e Riduzione al Porto  
Crispy "suckling pig" with butter cauliflower, pork and port wine reduction

---

OTTO

---

Semifreddo allo Yoghurt e Frutta di Bosco Salsa allo Zenzero Caramellato  
Yogurt and mixed berries semifreddo with caramelized ginger sauce

Servizio del Te e Caffè  
Coffee and tea

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



R I S T O R A N T E

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

# Gourmet Menu

\$178

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

---

OTTO

---

Fegato Grasso d'Anatra con Vellutata di Scalogni e Crostini di Brioche  
Seared foie gras with shallot veloute and brioche crostini

---

OTTO

---

Agnolotti al Brasato di Vitello con Emulsione alla Salvia e Tartufo  
Homemade braised dutch veal agnolotti with truffle and sage emulsion

---

OTTO

---

Capesante Scottate con Consistenza di Capponata ed Emulsione all'Acciuga  
Seared Hokkaido scallops with Capponata texture, anchovy emulsion

---

OTTO

---

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

---

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)

OTTO  
OTTO  
R I S T O R A N T E

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

# Menu Vegetariano Vegetarian Menu \$128

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

---

OTTO

---

Passato di Verdure alla Genovese con Crostini di Pane Croccante  
Genovese style assorted vegetables passata with crispy bread crouton

---

OTTO

---

Tortelli di Magro con Emulsione al Parmigiano e Aceto Balsamico  
Tortelli with spinach and ricotta, parmesan emulsion, balsamic vinegar

---

OTTO

---

Cannellone di Crespella Gratinato ai Funghi Misti e Ricotta  
Gratinated crepe and assorted mushroom cannellone with porcini jus

---

OTTO

---

Meringata alla Veneziana con Cuore al Pistacchio e Salsa al Cioccolato Amaro  
Venetian merengue with pistachio heart and chocolate 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.*