

Gourmet Menu

\$178

Tartare di Capesante con Perle al Pomodoro e Gel di Limone
Hokkaido scallop tartare with lemon gel and tomato pearls

OTTO

Fegato Grasso d'Anatra con Pesto alle Noci e Pera al Vino Rosso
Seared foie gras with walnut pesto and red wine poached pear

OTTO

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

OTTO

Filetto di Ippoglosso alla Griglia con Zucchine Speziate e Salsa al Vino
Grilled halibut fillet with sautéed spiced green zucchini white wine sauce

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

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

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