

Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso d'Anatra con Pesto alle Noci e Pera al Vino Rosso Seared foie gras with walnut pesto and red wine poached pear	40
Tartare di Capesante con Perle al Pomodoro e Gel di Limone Hokkaido scallop tartare with lemon gel and tomato pearls	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
Cofanetto al Caprino ed Erbette Miste con Melanzane e Fonduta di Peperone Fresh herbs goat cheese and eggplant parcel with bell pepper fondue	32
Carpaccio di Manzo Giapponese Rucolotta e Condimento alla Bagna Cauda Wagyu beef carpaccio, arugula, parmesan cheese bagna cauda dressing	38
Misticanza di Insalata con Vegetali Grigliati e Scaglie di Parmigiano Assorted leaves salad with grilled vegetables and parmesan shavings	24
Piccolo Caciucco alla Livornese Livorno style "Seafood soup" in light tomato broth	26
Crema di Funghi Portobello con Emulsione al Parmigiano e Salvia Portobello mushroom soup with sage and parmesan cheese emulsion	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
Fettuccine Cremose alle Cozze, Funghi Cremini e Pancetta Stufata Homemade fettuccine with mussels, brown mushroom and pancetta	38
Spaghettoni Freddi con Gamberi, Acqua di Cetrioli e Polvere di Pomodoro Cold spaghettoni with prawn cucumber water and tomato powder	58
Spaghetti ai Ricci di Mare e Bottarga di Cabras Spaghetti with sea urchin and Sardinia grey mullet bottarga	40
Cavatelli alla Salsiccia Piccante e Broccoli Homemade Cavatelli with spicy pork sausage and broccoli	38
Agnolotti al Brasato di Vitello con Emulsione alla Salvia e Tartufo Homemade braised Dutch veal agnolotti with truffle & sage emulsion	40
Risotto agli Spinaci con Fonduta di Gorgonzola, Noci e Balsamico Carnaroli risotto with spinach, Gorgonzola fondue, walnut and Balsamic	38
Tortelli alla Zucca e Ricotta al Forno con Storico Ribelle al Burro e Salvia Tortelli with pumpkin, baked ricotta cheese, aged mountain hut cheese	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
Filetto di Ippoglosso alla Griglia con Zucchine Speziate e Salsa al Vino Grilled halibut fillet with sautéed spiced green zucchini white wine sauce	52
Bocconcini di Piovra al Vino Bianco con Insalata di Borlotti e Cipolla di Tropea White wine octopus morsels with red onion and borlotti bean salad	48
Tagliata di Ricciola Scottata con Crema di Ceci e Melanzane Sott'Olio Seared Kingfish Tagliata, chickpea and homemade pickled eggplant	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
Pannacotta alla Menta con Croccantino al Cacao e Scaglie di Cioccolato Amaro Mint pannacotta with cocoa soil and shaved dark chocolate	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 alla Nocciola con Salsa al Caramello Salato e Gel alla Fragola Hazelnut semifreddo with salted caramel sauce, strawberry gel	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.