

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

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

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