

Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso d'Anatra con Pura di Zucca Riduzione al Porto e Crumble alla Salvia Seared foie gras with pumpkin puree port reduction and sage crumble	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
Astice Affumicato con Pisellini Verdi e Salsa agli Scampi Smoked Boston lobster with green peas 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
Rotolo di Melanzane alla Parmigiana con Fonduta al Pomodoro e Parmigiano Eggplant parmigiana roll with tomato and parmesan cheese fondue	32
Carpaccio di Manzo Giapponese insalata di Funghi, Rucola e Parmigiano Wagyu beef carpaccio, arugula, parmesan cheese and brown mushrooms	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
Crema di Funghi Misti con Emulsione di Parmigiano Assorted mushroom soup with 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
Cavatelli Verdi alle Sugo di Maiale alla Cacciatora Spinach Cavatelli with Hunter's style pork meat sauce	42
Spaghettoni Freddi con Capesante con Acqua di Pomodoro e Olio EVO Sicilia Cold spaghettoni with Hokkaido scallop tomato water Sicilian olive oil	48
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 al Cacio e Pepe con Ragout di Coda alla Vaccinara Carnaroli risotto "Cacio e Pepe" with oxtail ragout	38
Mezzelune di Patate al Taleggio con Burro Nocciola, Salvia e Crema di Porri Potato and Taleggio cheese half-moon with brown butter, leek velouté	36

(Gluten Free Pasta Available Additional \$10)



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
Saltimbocca di Ippoglosso con Purea di Topinanbur e Insalatina Tiepida di Fave Halibut saltimbocca with Jerusalem artichoke puree and broad bean	52
Tranci di Coda di Rospo alla Siciliana con Purea di Melanzane Monkfish medallions with fresh tomato, green olives, eggplant puree	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
Crema Catalana al Lime con Fragole Macerate alla Sambuca Kaffir lime leaves crème brulee with Sambuca marinated strawberries	16
Crostatina Speziata al Cremoso di Pistacchio e Mela Cotogna Spiced tart with pistachio ganache and quince Jam	18
Semifreddo al Cioccolato Bianco, Anice Stellato e Gel al Caffè White chocolate and star anise parfait with espresso coffee 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.