

Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso con Pura di Zucca ed Aceto Balsamico Giuseppe Giusti Seared foie gras pumpkin mash, Giuseppe Giusti aged balsamic	34
Tartare di Tonno Pinna Blu con Rafano , Gel al Limone Blue fin tuna tartare with pickled horseradish and lemon gel	38
Burratina Pugliese con Rucola, Pomodorini Pachino e Prosciutto 24 Mesi Burratina cheese, ripe Italian tomato, and 24 months aged Parma ham	34
Cannoli di Melanzane alla Parmigiana con Emulsione al Pomodoro e Grana Baked eggplant parmigiana cannoli with parmesan and tomato emulsion	28
Carpaccio di Manzo Giapponese con Insalatina di Funghi e Parmigiano Wagyu beef carpaccio with mushroom and parmesan cheese salad	32
Astice Affumicato con Pisellini Verdi e Salsa agli Scampi Smoked Boston lobster with green peas and langoustine sauce	42
Rucolella con Pomodorini Pachino e Scaglie di Parmigiano Arugula salad with Pachino tomatoes and aged parmesan cheese	24
Piccolo Caciucco alla Livornese Livorno style "Seafood soup" in light tomato broth	20
Passata di Borlotti con Olio all'Aglio e Rosmarino, Crostini di Pane Borlotti bean soup with rosemary and garlic oil, farmer's bread crostini	18
Zuppa del Giorno Soup of the day	15



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

Pasta e Risotto

Tagliolini al Nero con Gamberi, Porri e Pancetta Croccante Homemade squid ink tagliolini with prawn, leeks and crispy bacon	32
Troccoli alla Rapa Rossa con Astice al Vino Bianco e Pomodorini Confit Beetroot Troccoli with Boston lobster white wine and confit tomato	42
Spaghetti ai Ricci di Mare e Bottarga di Cabras Spaghetti with sea urchin and Sardinia grey mullet bottarga	34
Tagliatelle al Ragout di Manzo Giapponese e Fegato Grasso Homemade tagliatelle with wagyu beef and foie gras ragout	48
Ravioli al Brasato di Vitello ed Emulsione alla Salvia e Tartufo Homemade Dutch veal ravioli with sage and truffle emulsion	34
Spaghettoni Freddi con Capesante e Caviale Condimento alla Crema Acida Cold spaghetti with Hokkaido scallop, caviar and sour cream dressing	42
Risotto ai Porcini con Taleggio alla Piastra Carnaroli risotto with porcini mushrooms and seared Taleggio cheese	32
Tortelli di Magro con Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia Spinach and ricotta cheese tortelli with sage and brown butter sauce	32



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

Secondi di Pesce e di Carne

Filetto di Merluzzo Avolto in Prosciutto di Parma con Crema di Scampi Parma ham wrapped codfish fillet with langoustine sauce	46
Filetto di Branzino Scottato con Emulsione all'Ostrica e Asparagi Verdi Seared European sea bass fillet with oyster emulsion and asparagus	48
Sogliola alla Griglia con Insalata di Verdure Grigliate e Pesto alla Veneziana Grilled Dover sole with grilled vegetable salad and parsley pesto	78
Oratina di Valle al Sale con Vegetali al Vapore Salt baked European royal seabream, steamed vegetables (serves 2)	88
Tagliata di Vitello con Spugnone e Purea di Patate al Rosmarino Dutch milk fed veal Tagliata with morel mushrooms and rosemary mash	58
Maialino da Latte Croccante Laccato al Miele d'Acacia e Balsamico Stravecchio Crispy "suckling pig" lacquered with acacia honey and balsamic vinegar (Please allow 50 minutes preparation time)	48
Costolette di Agnello alla Piastra Purea di Melanzane al Forno Seared lamb cutlet with baked Sicilian eggplant veloute	48
Filetto di Manzo con Salsa al Midollo e Funghi Porcini Grain fed beef tenderloin with bone marrow sauce and porcini mushroom	48



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

Dolci

Tiramisu' alla Maniera di OTTO Italian coffee Tiramisu' OTTO	16
Tortino Tiepido al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia Warm chocolate cake with Haitian vanilla ice cream	18
Cheesecake all'ibisco con Composta di Mirtilli e Croccantino Integrale Hibiscus cheesecake with blueberry compote and digestive crumble	16
Crema Catalana alla Vaniglia con Fragole Marinate al Balsamico Vanilla crème brulee with aged balsamic vinegar marinated strawberry	16
Meringata alla Veneziana con Zuppeta Tiepida al Cioccolato e Cuore di Pistacchio Venetian iced meringue cake with warm chocolate soup, pistachio heart	16
Crostata alle Mele e Pinoli con Gelato alla Vaniglia e Salsa alla Cannella Apple and pine nut crumble with vanilla ice cream and cinnamon sauce (Please allow 30 minutes baking time)	16
Selezione di Formaggi Affinati con Condimenti Selection of artisanal cheeses from the board with condiments	32
Selezione di Gelati e Sorbetti della Casa Homemade selection of ice cream and sorbet	14



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