

Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso con Consistenze di Mela e Riduzione al Porto Seared foie gras with apple textures and Port wine reduction	34
Astice Affumicato con Pisellini Verdi e Salsa agli Scampi Smoked Boston lobster with green peas and langoustine sauce	48
Burratina Pugliese con Rucola, Pomodorini Pachino e Prosciutto 24 Mesi Ripe Italian tomato, Burratina cheese and 24 months aged Parma ham	34
Cofanetto Croccante ai Funghi Misti e Caprino con Crema di Patate Crispy assorted mushrooms and goat cheese parcel with potato veloute	28
Carpaccio di Manzo Giapponese con Insalatina di Funghi e Parmigiano Wagyu beef carpaccio with mushroom and parmesan cheese salad	32
Tartare di Ricciola con Coulis di Pomodorini e Spuma di Burrata Amberjack tartare with pachino tomato coulis and burrata cheese espuma	34
Insalata di Misticanze con Vegetali Grigliati e Condimento al Balsamico Assorted leaves salad with grilled vegetables, balsamic vinegar dressing	24
Piccolo Caciucco alla Livornese Livorno style "Seafood soup" in light tomato broth	20
Crema di Zucca Affumicata con Semi di Zucca Tostati e Panna Acida Smoked pumpkin soup with toasted pumpkin seeds and sour cream	18
Zuppa del Giorno Soup of the day	15



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

Pasta e Risotto

Tagliolini al Nero di Seppia con Gamberi Marinati al Limone e Peperoncino Homemade squid ink tagliolini with lemon and chili marinated prawn	32
Linguine all'Astice con Emulsione al Vino Bianco e Pomodorini Comfit Linguine Boston lobster with white wine emulsion and comfit tomato	48
Spaghetti ai Ricci di Mare e Bottarga di Cabras Spaghetti with sea urchin and Sardinia grey mullet bottarga	34
Orecchiette con Broccoli e Ragout di Salsiccia Piccante di Maiale Nero Homemade Orecchiette with broccoli and spicy sausage ragout	32
Ravioli al Brasato di Vitello ed Emulsione alla Salvia e Tartufo Homemade Dutch veal ravioli with sage and truffle emulsion	34
Fettuccine al Cacao con Ragu d'Anatra alla Padovana Homemade cocoa fettuccine with duck ragout Padua style	32
Risotto con Ragout di Cernia alla Veneziana Carnaroli risotto with crispy Grouper ragout venetian style	32
Tortelli di Magro Ricotta e Spinaci con Salsa alle Noci Spinach and ricotta cheese tortelli with walnut sauce	32



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

Secondi di Pesce e di Carne

- Filetto di Merluzzo Dorato con Emulsione alle Acciughe e Purea di Patate Viola
Atlantic Cod fillet with smoked purple potato mash anchovies emulsion 46
- Branzino al Sale con Vegetali di Stagione
Salt baked seabass with seasonal vegetables 88
- Filetto di San Pietro Scottato alla Livornese Con Chips di Polenta e Polvere di Olive
Seared Saint Peter fish fillet with Livorno style sauce and polenta chips 48
- Insalata Tiepida di Polipo Grigliato con Crema di Patate all'Aglio
Warm grilled octopus salad with fine potato and garlic mash crispy celeriac 48
- Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano
Dutch milk fed veal ossobuco served with Milanese style saffron risotto 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
- Carre' di Agnello Cotto in Bassa Temperatura con Pastinache Arroste
Slow cooked lamb rack with roasted parsnips and red wine sauce 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
Quasi Una Crostata al Limone e Meringa Almost a lemon and meringue tart	16
Zabaglione al Marsala con Gelato al Pistacchio e Croccante al Cioccolato Marsala wine sabayon with Sicilian pistachio ice cream	18
Zuccotto alla Ricotta e Bucce d'Arancio Candite con Salsa al Cioccolato Amaro Ricotta cheese and candied orange zest zuccotto with chocolate sauce	16
Crespella al Forno Ripiena di Mele e Uvetta con Salsa alla Cannella e Gelato Apple and raisins baked crepe with cinnamon sauce and vanilla ice cream (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



Menu Degustazione Degustation Menu

108

Carpaccio di Manzo Giapponese con Insalatina di Funghi e Parmigiano
Wagyu beef carpaccio with mushroom and parmesan cheese salad

OTTO

Piccolo Caciucco alla Livornese
Livorno style "Seafood soup" in light tomato broth

OTTO

Tagliolini al Nero di Seppia con Gamberi Marinati al Limone e Peperoncino
Homemade squid ink tagliolini with lemon and chili marinated prawn

OTTO

Filetto di Merluzzo Dorato con Emulsione alle Acciughe e Purea di Patate Viola
Atlantic Cod fillet with smoked purple potato mash anchovies emulsion

Or

Filetto di Manzo con Salsa al Midollo e Funghi Porcini
Grain fed beef tenderloin with bone marrow sauce and porcini mushroom

OTTO

Zuccotto alla Ricotta e Bucce d'Arancio Candite con Salsa al Cioccolato Amaro
Ricotta cheese and candied orange zest zuccotto with chocolate sauce

Servizio del Te e Caffè
Coffee and tea



R I S T O R A N T E

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

Gourmet Menu

138

Tartare di Ricciola con Coulis di Pomodorini e Spuma di Burrata
Amberjack tartare with pachino tomato coulis and burrata cheese espuma

OTTO

Fegato Grasso con Consistenze di Mela e Riduzione al Porto
Seared foie gras with apple textures and Port wine reduction

OTTO

Ravioli al Brasato di Vitello ed Emulsione alla Salvia e Tartufo
Homemade Dutch veal ravioli with sage and truffle emulsion

OTTO

Filetto di San Pietro Scottato alla Livornese Con Chips di Polenta e Polvere di Olive
Seared Saint Peter fish fillet with Livorno style sauce and polenta chips

OTTO

Maialino da Latte Croccante Laccato al Miele d'Acacia e Balsamico Stravecchio
Crispy "suckling pig" laquered with acacia honey and balsamic vinegar

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.

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

98

Burratina Pugliese con Pomodorini Marinati al Basilico e Crostini all'Origano
Apulia burrata cheese with basil marinated italian tomato and oregano
crostini

OTTO

Crema di Zucca Affumicata con Semi di Zucca Tostati e Panna Acida
Smoked pumpkin soup with toasted pumpkin seeds and sour cream

OTTO

Tortelli di Magro Ricotta e Spinaci con Salsa alle Noci
Spinach and ricotta cheese tortelli with walnut sauce

OTTO

Cofanetto Croccante ai Funghi Misti e Caprino con Crema di Patate
Crispy assorted mushrooms and goat cheese parcel with potato veloute

OTTO

Quasi Una Crostata al Limone e Meringa
Almost a lemon and meringue tart

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.