

Antipasti e Zuppe

Fegato Grasso Affumicato con Purea di Sedano Rapa e Chips di Carota Seared smoked foie gras with celeriac velouté and carrot chips	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
Sfogliatina alla Ricotta e Spinaci con Fonduta al Taleggio e Polvere di Cacao Crispy ricotta cheese and spinach roll with taleggio cheese fondue	28
Carpaccio di Manzo Giapponese con Insalatina di Funghi e Parmigiano Wagyu beef carpaccio with mushroom and parmesan cheese salad	32
Crudita di Coda di Rospo Marinata al Limone e Colatura con Crostini di Pane Lemon, Colatura marinated monkfish carpaccio with sourdough crostini	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
Tortellini Emiliani in Brodo di Carne come da Tradizione Traditional Parma style tortellini in meat consommé	18
Zuppa del Giorno Soup of the day	15



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

Pasta e Risotto

Tagliolini alla Rucola con Granchio ed Emulsione allo Zafferano Homemade arugula tagliolini with crabmeat and saffron emulsion	32
Troccoli alla Rapa Rossa con Astice al Vino Bianco e Pomodorini Confit Beetroot Troccoli with Boston lobster white wine and confit tomato	48
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 al Salmone e Caviale con Condimenti Classici Cold spaghettoni with king salmon, Calvisius caviar and classic dressing	42
Risotto ai Funghi Misti Mantecato al Caprino ed Erbe Fresche Carnaroli risotto with assorted mushrooms, goat cheese and fresh herbs	32
Mezzelune alla Zucca Arrosta con Salsa al Gorgonzola e Cannella Roasted pumpkin half-moon with gorgonzola cheese sauce and cinnamon	32



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

Secondi di Pesce e di Carne

- Filetto di Merluzzo in Crosta di Erbe Fresche e Aglio con Salsa al Vino Bianco
Atlantic Cod fillet with herbs and garlic crust served with white wine sauce 46
- Branzino al Sale con Vegetali di Stagione
Salt baked seabass with seasonal vegetables 88
- Tagliata di Ricciola Scottata con Vegetali Ragout di Ostriche al Vino Bianco
Seared amberjack Tagliata with sautéed vegetables and oyster ragout 46
- Capesante Arroste con Crema di Porcini e Pancetta Croccante
Pan roasted Hokkaido scallop with porcini velouté and crispy bacon 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
- Cosciotta d'Anatra Cotta in Bassa Temperatura con Indivia Belga Scottata
Slow cooked French duck leg confit with sautéed Belgian endive 46
- 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
Torta Tiepida alla Pera e Noci con Gelato al Cioccolato Walnut and pear cake with dark chocolate ice cream	16
Meringata alla Veneziana con Zuppetta Tiepida al Cioccolato e Cuore di Pistacchio Venetian iced meringue cake with warm chocolate soup, pistachio heart	18
Semifreddo allo Yuzu con Gel alla Fragola e Polvere di Caramello Yuzu parfait with strawberry gel and caramel powder	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 alla Rucola con Granchio ed Emulsione allo Zafferano
Homemade arugula tagliolini with crabmeat and saffron emulsion

OTTO

Filetto di Merluzzo in Crosta di Erbe Fresche e Aglio con Salsa al Vino Bianco
Atlantic Cod fillet with herbs and garlic crust served with white wine sauce

Or

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

OTTO

Semifreddo allo Yuzu con Gel alla Fragola e Polvere di Caramello
Yuzu parfait with strawberry gel and caramel powder

Servizio del Te e Caffè
Coffee and tea



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

Gourmet Menu

\$138

Crudita di Coda di Rospo Marinata al Limone e Colatura con Crostini di Pane
Lemon, Colatura marinated monkfish carpaccio with sourdough crostini

OTTO

Fegato Grasso Affumicato con Purea di Sedano Rapa e Chips di Carota
Seared smoked foie gras with celeriac velouté and carrot chips

OTTO

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

OTTO

Capesante Arroste con Crema di Porcini e Pancetta Croccante
Pan roasted Hokkaido scallop with porcini velouté and crispy bacon

OTTO

Maialino da Latte Croccante Laccato al Miele d'Acacia e Balsamico Stravecchio
Crispy "suckling pig" lacquered 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

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 Rucola
Apulia burrata cheese with basil marinated italian tomato and arugula

OTTO

Crema di Funghi con Crostini di Pane All'Aglio
Cream of mushroom soup with garlic crostini

OTTO

Mezzelune alla Zucca Arrosta con Salsa al Gorgonzola e Cannella
Roasted pumpkin half-moon with gorgonzola cheese sauce and cinnamon

OTTO

Sfogliatina alla Ricotta e Spinaci con Fonduta al Taleggio e Polvere di Cacao
Crispy ricotta cheese and spinach roll with taleggio cheese fondue

OTTO

Meringata alla Veneziana con Zuppetta Tiepida al Cioccolato e Cuore di Pistacchio
Venetian iced meringue cake with warm chocolate soup, pistachio heart

Servizio del Te e Caffè
Coffee and tea



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