

Antipasti e Zuppe

| | |
|--|----|
| Consistenze di Fegato Grasso con Crema di Pastinache e Purea di Mela Foie gras textures with parsnips and apple purees | 36 |
| 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 |
| Fagottino Croccante ai Funghi Porcini e Taleggio con Salsa all' Aglio Dolce Crispy Porcini mushrooms and taleggio cheese parcel, sweet garlic sauce | 28 |
| Carpaccio di Manzo Giapponese con Insalatina di Funghi e Parmigiano Wagyu beef carpaccio with mushroom and parmesan cheese salad | 32 |
| Tartare di Orata all'Olio e Limone con Crema di Burrata Affumicata e Caviale European gilt head bream tartare with smoked burrata cheese and caviar | 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 | 20 |
| Crema di Funghi con Crostini di Pane All'Aglio Cream of mushroom soup with garlic 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 di Seppia con Gamberi e Pancetta Croccante Homemade squid ink tagliolini with prawn and crispy bacon | 34 |
| 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 alle Capesante e Riccio di Mare e Colatura di Alici Cold spaghettoni scallops, sea urchin and Colatura di alici | 48 |
| Risotto alla Zucca con Crema di Gorgonzola e Porchetta Trevigiana Carnaroli risotto with pumpkin, gorgonzola and Porchetta Trevigiana | 34 |
| Cappellacci alla Ricotta di Bufala e Spinaci alla Fonduta di Pomodorini Siciliani Cappellacci with Buffalo milk ricotta and baby spinach Sicilian cherry tomato fondue | 32 |



R I S T O R A N T E

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
- Filetto di Halibut Scottato con Patate e Olive di Taggia, Salsa al Vermentino
Seared Halibut with Taggia olives, potatoes and white wine sauce 48
- Saltimbocca di Coda di Rospo con Pura di Melanzane Arroste
Monkfish Saltimbocca, roasted eggplant puree and Marsala wine sauce 48
- Cotoletta di Vitello alla Milanese
Dutch milk fed breaded veal cutlet Milanese style 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
- Coscietta 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 |
| Millefoglie al Mango e Crema al Frutto della Passione e Coulis alla esca Mango and passion fruit mille-feuille with peach coulis | 16 |
| Meringata alla Veneziana con Zuppetta Tiepida al Cioccolato e Cuore di Pistacchio Venetian iced meringue cake with warm chocolate soup, pistachio heart | 18 |
| Crema Catalana allo Yuzu con Gelato al Cioccolato Amaro Yuzu crème brulee with dark chocolate gelato | 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 e Pancetta Croccante
Homemade squid ink tagliolini with prawn and crispy bacon

OTTO

Filetto di Halibut Scottato con Patate e Olive di Taggia, Salsa al Vermentino
Seared Halibut with Taggia olives, potatoes and 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

Millefoglie al Mango e Crema al Frutto della Passione e Coulis alla esca
Mango and passion fruit mille-feuille with peach coulis

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.

Gourmet Menu

\$138

Tartare di Orata all'Olio e Limone con Crema di Burrata Affumicata e Caviale
European gilt head bream tartare with smoked burrata cheese and caviar

OTTO

Consistenze di Fegato Grasso con Crema di Pastinache e Purea di Mela
Foie gras textures with parsnips and apple purees

OTTO

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

OTTO

Saltimbocca di Coda di Rospo con Purea di Melanzane Arroste
Monkfish Saltimbocca, roasted eggplant puree and marsala wine sauce

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 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

Cappellacci alla Ricotta di Bufala e Spinaci alla Fonduta di Pomodorini Siciliani
Cappellacci with Buffalo milk ricotta and baby spinach Sicilian cherry
tomato fondue

OTTO

Fagottino Croccante ai Funghi Porcini e Taleggio con Salsa all'Aglio Dolce
Crispy Porcini mushrooms and taleggio cheese parcel ,sweet garlic sauce

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

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

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