

# SPECIALS OF THE MONTH

## Appetizer

### TARTARE DI WAGYU 🍴🌿

399++

Thịt bò Wagyu Nhật Bản loại 9 ướp với chanh, quả sung và mù tạt, bánh ngô nướng với lá kinh giới cay và rau xanh  
Japanese Wagyu Grade 9 beef, marinated with lemon, fig and mustard, served with oregano polenta toast and fresh greens  
9등급 일본산 와규 소고기를 레몬, 무화과, 머스타드로 양념하여 오레가노 폴렌타 토스트와 신선한 채소와 함께 제공

## Main course

### MALFATTI DI OSTRICA E ASPARAGI 🍴🌿

560++

Mì Ý malfatti nhồi măng tây, hào và nấm đùi gà, sốt bơ pesto  
Handmade malfatti pasta filled with asparagus, oyster and king oyster mushroom, pesto butter  
아스파라거스, 굴, 새송이버섯으로 속을 채운 수제 말파티 파스타; 페스토 버터

### PLUMA DI MAIALE GRIGLIATA 🍴

680++

Thịt lợn đen Iberia, dùng kèm bí ngòi đút lò kiểu Ý, gia vị băm và sốt bí ngô với nấm truffle  
Tender cut of Iberian black pork, served with roasted zucchini pomodoro parmigiana, gremolata and truffle pumpkin purée  
이베리아 흑돼지, 구운 애호박 포모도로 파르미자나, 그레몰라타, 트러플 호박 퓨레

## Dessert

### ISOLA DI MERINGA 🍴

180++

Bánh trứng đường Ý nổi trên súp vani táo nướng, phủ granola mật ong, sốt trái cây đỏ, dâu tây  
Italian meringue floating on roasted apple vanilla soup, topped with honey granola, drizzled with red fruit coulis, strawberry  
구운 사과 바닐라 수프 위에 이탈리아안 머랭을 띄우고, 허니 그레놀라를 얹고, 붉은 과일 쿨리와 딸기를 뿌렸

🌿 Món chứa gluten / Gluten / 글루텐 🍴 Món chứa sữa / Dairy / 유제품

Giá trên được tính theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và sau đó thuế VAT  
All prices are quoted in thousand Vietnam Dong, subject to service charge and then VAT  
가격은 수천 VND로 계산됩니다. 가격은 서비스 수수료와 VAT를 제외