

“Our menu philosophy is based on the idea of sharing, of coming together to enjoy exquisite cuisine.”

*Chef Luca Capellato*

# Antipasti

Appetizer

<b>S V BURRATA E POMODORINI</b>	460
salad cà chua tươi, phô mai burrata, rau củ giòn, sốt lá húng quế tây	
<b>V BRUSCHETTE</b>	280
bánh mì ngũ cốc nướng, phô mai Ý stracciatella, cà chua chín ô liu Taggiasca, húng quế tươi, muối biển	
<b>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE</b>	590
thịt heo muối 24 tháng San Daniele, phô mai buffalo mozzarella củ cải đỏ muối, bánh tigelle	
<b>S ANTIPASTO ALL'ITALIANA</b>	420 / 820
thịt nguội và phô mai Ý, ăn kèm bánh mì focaccia vị hương thảo ô liu xanh, phô mai mozzarella, ớt nhồi	
<b>TARTAR DI TONNO</b>	500
tartar cá ngừ mắt to, sốt cam quýt, ô liu Taggiasca, nụ bạch hoa thì là, bánh mì Carasau	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	400
mực ống chiên giòn, tiêu hồng, chanh, sốt sữa chua hẹ tây	
<b>VITELLO TONNATO</b>	500
thịt thăn bê nấu chậm, sốt mayonaise cá ngừ nụ bạch hoa, rau arugula	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	450
phi lê bò tái truyền thống Ý, rau arugula, phô mai Grana Padano	
<b>V CARCIOFI ALLA MENTA</b>	500
bông a ti sô, sốt lá bạc hà	

**S** Signature item

**V** Vegetarian

Please inform our colleagues about specific food allergies and intolerances

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are subject to service charge and then VAT

# *Insalata*

## *Salad*

<b>V RUCOLA</b>	290
salad rau arugula, cà chua sấy, phô mai Grana Padano sốt giấm đen, các loại hạt	
<b>INSALATA RICCA</b>	400
salad rau trộn, tôm tươi, cà chua bi, thịt heo muối, bắp bông a ti xô, cà rốt, sốt mật ong mù tạt, phô mai Grana Padano	
<b>LATTUGA ROMANA</b>	500
cá hồi xông khói, xà lách búp sucrine, rau hữu cơ muối trứng cút lòng đào	
<b>V INSALATA PRIMAVERA</b>	300
salad trộn, củ dền, dưa leo, cà chua bi, củ hành tím, hạt thì là, cam sốt phúc bồn tử	
<b>V INSALATA VERDE</b>	280
salad rau xanh, các loại hạt, sốt chanh	

# *Le Zuppe*

## *Soup*

<b>CASSERUOLA FRUTTI DI MARE</b>	470
súp hải sản đút lò, ăn kèm bánh focaccia nướng than	
<b>V MINISTRONE</b>	280
súp rau củ truyền thống Ý	

**S** Signature item

**V** Vegetarian

*Please inform our colleagues about specific food allergies and intolerances*

*All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*

# Primi Della Casa

## Pasta & Risotto

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	500
mỳ Ý tươi spaghetti, lòng đỏ trứng, Tuscan guanciale tiêu đen, phô mai Pecorino Romano	
<b>S DOPPIO RAVIOLO</b>	480
mỳ Ý lá nhồi thịt bê và phô mai burrata, sốt thịt hầm phô mai Grana Padano	
<b>TAGLIATELLE AL RAGU DI WAGYU</b>	630
mỳ Ý tươi tagliatelle, ragu nấu bò Wagyu	
<b>S LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA</b>	450
mỳ Ý sợi mực đen, sốt nghêu, cà chua bi, trứng cá muối	
<b>TAGLIOLINI AL RAGU DI MARE</b>	690
mỳ sợi ruy băng thủ công, ragu hải sản, sốt cà chua	
<b>S LINGUINE ALL'ASTICE</b>	2,600
tôm hùm tươi Canada, mỳ linguine làm thủ công cà chua tươi và sấy khô, thì là	
<b>V PAPPARDELLE AI FUNGHI</b>	700
mỳ tươi pappardelle, nấm, hạt phi rừng Piedmont	
<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE</b>	420
mỳ Ý lá dẹt lò với sốt bò bằm truyền thống Ý	
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA</b>	2,900
cơm Ý Carnaroli, tôm hùm tươi Canada, sò điệp Nhật vẹm đen, bạch tuộc, nghêu, chanh	

**S** Signature item

**V** Vegetarian

Please inform our colleagues about specific food allergies and intolerances

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are subject to service charge and then VAT

# Secondi Di Terra E Mare

## Sea & Land Main Course

<b>MORONE ARTICO</b>	950
cá tuyết Bắc Cực hấp, sốt Puttanesca, hạt cous cous	
<b>BARRAMUNDI</b>	550
cá chẽm áp chảo, hạt diêm mạch, rau củ nướng thảo mộc tươi, chanh	
<b>POLLO DELLE LANDE</b>	700
ức gà ngũ cốc nướng, khoai tây nghiền, hành tím hầm ăn kèm sốt thịt gà	
<b>OSSOBUCO ALLA MILANESE</b>	1,010
bắp bê hầm, cà rốt, cần tây, cơm Ý nghệ tây, sốt gremolata	

### From the grill

<b>COSTOLETTE DI AGNELLO</b>	1,500
sườn cừu Úc (300 gram)	
<b>BLACK ANGUS TAGLIATA</b>	1,010
thăn lưng bò Black Angus M3+ (250 gram)	
<b>WAGYU TAGLIATA</b>	1,470
thăn ngoại bò Wagyu M5 thái lát (200 gram)	
<b>FILETTO DI WAGYU</b>	2,160
thăn bò Wagyu M9 (180 gram)	

Ăn kèm: sốt vang đỏ, sốt tiêu đen Phú Quốc, sốt nấm và một món ăn kèm

*Sharing for two or more*

<b>S BRANZINO ALLA MEDITERRANEA</b>	2,580
cá vược Địa Trung Hải nguyên con đút lò, sốt guazzetto ô liu Taggiasca, nụ bạch hoa, khoai tây nghệ tây	
<b>GRIGLIATA DI MARE</b>	3,600
tôm hùm Canada nướng than, tôm càng xanh, mực, sò điệp Nhật cá hồi, cá ngừ, vẹm, thảo mộc Địa Trung Hải	
<b>S FIORENTINA</b>	3,770
sườn bò T-bone nướng than	

**S** Signature item

**V** Vegetarian

Please inform our colleagues about specific food allergies and intolerances

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are subject to service charge and then VAT

# Contorni

Side dishes

<b>V</b> KHOAI TÂY NGHIỀN	140
<b>V</b> KHOAI TÂY CHIÊN	140
<b>V</b> MĂNG TÂY XANH NƯỚNG	140
<b>V</b> RAU CỦ XÀO VỚI DẦU Ô LIU	140
<b>V</b> RAU CỦ HỮU CƠ HẤP	140
<b>V</b> RAU BÓ XÔI XÀO TỎI	140
<b>V</b> NẤM MỠ XÀO	140

# Pizze in Forno A Legna

Woodfired Pizza

<b>FRUTTI DI MARE</b> hải sản, sốt cà chua, phô mai mozzarella, lá húng quế tây	550
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> pizza phô mai: Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Scamorza xông khói	340
<b>SAN DANIELE</b> thịt muối San Daniele, sốt cà chua, rau arugula phô mai Grana Padano	520
<b>CAPRICCIOSA</b> thịt nguội, sốt cà chua, nấm mỡ, olive đen, bông atisô lá kinh giới cay	440
<b>DIAVOLA</b> sốt cà chua, phô mai mozzarella, xúc xích cay kiểu Ý, lá kinh giới cay	340
<b>V</b> <b>MARGHERITA</b> cà chua, phô mai mozzarella, lá húng quế tây	280
<b>S</b> <b>V</b> <b>BURRATA</b> phô mai burrata, sốt cà chua, phô mai mozzarella, sốt húng quế	470
<b>V</b> <b>PIZZA FUNGHI E RICOTTA</b> phô mai mozzarella, nấm, rau arugula, phô mai ricotta, lá hương thảo	430

**S** Signature item

**V** Vegetarian

Please inform our colleagues about specific food allergies and intolerances

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are subject to service charge and then VAT

# Formaggi

Cheese

## SELEZIONE DI FORMAGGI AL CARRELLO

5 loại phô mai nhập khẩu hảo hạng Ý được lựa chọn riêng từ đầu bếp Rodolfo ăn kèm với mật ong rừng nguyên chất, mứt, trái cây khô và bánh mì

1 piece	150
3 pieces	420
5 pieces	600

# Dolci

Dessert

**S OPERA TIRAMISU** 280  
bánh Tiramisu truyền thống, phô mai mascarpone vùng Venice, cà phê

**AFFOGATO AL CIOCCOLATO** 240  
kem ba vị: sôcôla, hạt phi, va-ni, kem tươi, sốt chocolate nóng

**PANNA COTTA AL PISTACCHIO FRAGOLE E SAMBUCCO** 300  
kem sữa hạt dẻ cười, dâu tây, hoa côm cháy

**SEMIFREDDO AL LIMONCELLO** 280  
Limoncello parfait, bánh bông lan chanh, kem chanh

**I NOSTRI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA** 85 / 170  
kem homemade và kem tuyết trái cây (1 viên / 2 viên)

- **CHOCOLATE**  
kem vị sôcôla
- **VANILLA**  
kem vị va-ni
- **STRACCIATELLA**  
kem vị phô mai với hạt sôcôla
- **MANGO SORBET**  
kem tuyết vị xoài
- **RASPBERRY SORBET**  
kem tuyết vị dâu rừng
- **PASSION FRUIT SORBET**  
kem tuyết vị chanh dây

**S** Signature item

**V** Vegetarian

Please inform our colleagues about specific food allergies and intolerances

Park Hyatt Saigon is certified by HACCP and ISO 22000-2005

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are subject to service charge and then VAT