

A TASTE ACROSS ITALY: CENTRO ITALIA | CENTER OF ITALY

A thoughtfully crafted 3-course set menu celebrating Central Italy,
featuring handmade pastas, wood-fired meats, and classic dishes designed for generous sharing.

ANTIPASTI | STARTERS

Arrosticini – traditional lamb skewers

아로스티치니 - 전통적인 양 꼬치 구이

阿布鲁佐烤羊肉串—经典羊肉串烧

Pallotte cacio e uova con tartufo – truffled egg, cheese croquette 🌿

팔로떼 카초 에 우오바 콘 타르투포 - 트러플 계란과 치즈 크로켓

松露芝士蛋球—传统蛋与芝士制成的丸子, 佐以松露提升香气

Crescia sfoglia – toasted flatbread, cured ham 🌿🌿

크레치아 스포길라 - 숙성 햄을 곁들인 구운 플랫브레드

意式火腿酥饼—香脆的意大利薄饼, 搭配腌制火腿

PORTATE PRINCIPALI | MAINS

Amatriciana – artisanal spaghetti, guanciale, tomato, pecorino 🌿

아마트리치아나 - 장인이 만든 스파게티, 관찰레, 토마토, 페코리노

阿马特里奇纳意大利面—经典罗马风味, 手工意面配猪脸培根、番茄与佩科里诺芝士

Tagliata – Josper-grilled hanging tender, onion gratin, thyme-roasted potatoes 🌿

타길라타 - 조스퍼-그릴드 토시살, 양파 그라탕, 타임으로 구운 감자

炭烤牛腹肉—炭火烤制牛腹肉, 佐洋葱焗烤与百里香烤马铃薯

DOLCE | DESSERT

Zuppa inglese – Alchermes-flavored cake, vanilla custard 🌿

추퍼 잉글레제 - 알케르메스 맛의 케이크와 바닐라 커스터드

英式奶油蛋糕杯—阿尔凯尔梅斯酒浸蛋糕, 配香草卡仕达酱

PHP 4,800+ per person
(minimum of 2)

🌿 seafood

🌿 nuts

🌿 gluten

Kindly advise our service team prior to ordering should you have food allergies, intolerances, or special dietary requirements.
All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.

如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。所有价格均以菲律宾比索为单位, 含增值税并需加收 10% 的服务费
주문 하시기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특히 식이요법 등 요구 사항이 있으시면, 서비스 팀에게 알려주십시오.

모든 가격은 필리핀 페소이며, VAT가 포함되어 있으며 10% 서비스 요금이 부과됩니다.