

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, 특이 식이요법 등 요구 사항이 있으시면, 서비스 팀에게 알려주세요.

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