

A TASTE ACROSS ITALY: SUD ITALIA | SOUTHERN ITALY

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

ANTIPASTI | STARTERS

Beef arancini 🌿🥜

일본식 소고기 아란치니 | 日式牛肉饭团

Focaccia barese e mozzarella in carrozza 🌿🥜

바레세 포카치아와 엔초비 모차렐라 튀김 샌드위치
巴里風味佛卡夏配鳳尾魚炸馬蘇里拉芝士三明治

Mussels, potato Tiella 🌿🥜

홍합, 감자 티엘라 | 贻贝、土豆蒂埃拉

PORTATE PRINCIPALI | MAINS

Artisanal spaghetti, crusco bell pepper, sausages 🌿

장인이 만든 스파게티, 크루스코 피망, 소시지
手工意大利面、克鲁斯科甜椒、香肠

Rolled wagyu rump stew, black olives, toasted almonds 🌿🥜

와규 소고기 엉덩이살을 말아 만든 스투, 블랙 올리브, 구운 아몬드
和牛牛臀肉炖菜, 配黑橄榄和烤杏仁

DOLCE | DESSERT

Vanilla Zeppole, cherries 🌿

바닐라 제폴레, 체리 | 香草甜甜圈, 櫻桃

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.