


basilica



PLATTER TO SHARE

BRUSCHETTA MISTI  230

Tomato salsa, basil pesto, truffled mushrooms or olive tapenade served with freshly toasted ciabatta
Bánh mì tỏi nướng kèm các loại sốt cà chua, húng tây, nấm hoặc ô liu

FORMAGGI MISTI  390

Selection of Italian cheeses served with grilled bread, grissini and home made balsamic onion relish, preserve Gorgonzola, smoked Provolone, Parmesan, Taleggio and marinated Bocconcini
Phô mai Ý chọn lọc phục vụ với bánh mì nướng và hành tây hương vị giấm đen

ANTIPASTO ITALIANO  490

Italian cold cuts: prosciutto, salami, coppa
Italian cheese: Gorgonzola, smoked Provolone, Parmesan, Taleggio and marinated Bocconcini, warm ciabatta and dips
Thịt nguội Ý và phô mai với bánh mì và sốt ăn kèm

ANTIPASTO MISTO  490

Italian cold cuts: prosciutto, salami, coppa, marinated vegetables, aged Grana Padano and Buffalo mozzarella
Thịt nguội chọn lọc các loại với rau củ nướng và phô mai

SOUP

MINISTRONE  170

Vegetable soup with Parma ham stock, pesto Genovese and Parmigiano Reggiano
Súp rau củ nấu với nước dùng đùi heo Ý sốt húng tây và phô mai

ZUPPA DI ZUCCA & GRANCHIO  170

Roasted pumpkin soup with crab meat
Súp bí đỏ thịt cua

CREMA DI FUNGHI  170

Creamy mushroom soup drizzled with truffle oil
Súp kem nấm hương vị nấm truffle

(*) Items will be prepared at table side for dinner

(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

: Vegetarian Dish : Contains pork : Chef's Recommended Dish

PLATTER TO SHARE / SOUP

Basilico

INSALATA DI POLPO E PATATE	250	INSALATA BASILICO 🍷	295
Charred octopus, marinated potatoes, Sicilian olives, tomatoes and capers with a lemon dressing <i>Bạch tuộc với khoai tây, ô liu, cà chua và nụ bạch hoa với sốt chanh</i>		Bulgur cereals, kalamata olives, grilled Roma artichokes and asparagus, cherry tomatoes, prosciutto, buffalo mozzarella, shaved Parmesan, pistachio nuts and basil pesto <i>Xà lách hạt lúa mì, ô liu, a ti sô, măng tây, cà chua, thịt heo muối, phô mai và hạt hồ trăn với sốt húng quế</i>	
CALAMARI	230	CAPRESE 🍷	295
Crispy battered deep fried squid, tartar sauce <i>Mực chiên giòn với sốt tartare</i>		Buffalo mozzarella, sun ripened tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil <i>Phô mai tươi, cà chua, húng tây và dầu ô liu</i>	
INSALATA MISTA 🍷	160	SALMONE MARINATO	290
Baby leaves, cherry tomatoes, olives, shallot and julienne vegetables with balsamic dressing <i>Xà lách cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen</i>		Orange and dill home cured Norwegian salmon, organic leaves, baby fennel <i>Cá hồi tái chanh trộn với củ thì là</i>	
ARROSTO DI MIDOLLO OSSEO	190	CARPACCIO DI MANZO	290
Roasted bone marrow with gremolata, grilled sourdough and mixed lettuce <i>Xương tủy bò Úc nướng kèm bánh mì và rau xà lách</i>		Thinly sliced Australian beef tenderloin, rocket salad, Parmigiano and lemon infused olive oil dressing <i>Bò tái dùng với xà lách, phô mai và dầu ô liu</i>	
VITELLO TONNATO	290	CAESER SALAD 🍷	295
Poached veal loin, homemade tuna sauce, capers, arugula and aged Parmesan <i>Thịt bê luộc kèm sốt cá ngừ, nụ bạch hoa, rau chân vịt và phô mai Ý</i>		Romaine lettuce, croutons, poached egg and anchovies bound in our signature Caesar dressing topped with crispy bacon and chicken breast <i>Xà lách trộn thịt heo muối và thịt gà nướng</i>	
INSALATA DI PARMA 🍷	295		
Arugula, pears, Parma ham, Parmesan and balsamic vinaigrette <i>Xà lách trộn với trái lê, thịt heo muối, phô mai và giấm đen</i>			
CAPELANTE 🍷	290		
Grilled scallops wrapped in prosciutto, olive oil, capers, sundried tomatoes and arugula <i>Sò điệp nướng bọc trong thịt heo muối, dầu ô liu, bạch hoa, cà chua khô và rau chân vịt</i>			

(*) Items will be prepared at table side for dinner

(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍷: Vegetarian Dish 🍷: Contains pork 🍷: Chef's Recommended Dish

STARTER



TRADITIONAL PASTA

CARBONARA 🍷	225
Guanciale with pecorino and egg sauce <i>Sốt trứng thịt má heo muối với phô mai</i>	
BOLOGNESE 🍷	210
Roman style beef and pork ragout <i>Sốt thịt bò và thịt heo hầm kiểu Roma</i>	
ARRABBIATA 🍷	195
Home made tomato sauce with garlic, fresh parsley and dried chili <i>Sốt cà chua cay vị tỏi</i>	
LASAGNA 🍷	235
Roman style beef and pork ragout layered between sheets of home made pasta baked with Parmigiano <i>Mì Ý kẹp thịt bò và heo, phô mai đứt lò</i>	
PESTO GENOVESE 🍷	195
Home made pesto with fresh basil, Parmesan, garlic and extra virgin olive oil <i>Sốt húng tây và phô mai</i>	

Our pasta are served with your choice of:

Mì Ý được phục vụ với các sự lựa chọn:

Fresh fettuccine, fresh spinach tagliatelle, gnocchi, spaghetti, penne, linguine, bucatini or fusilli

SIGNATURE PASTA

TAGLIOLINI BASILICO(*) 🍷	245
Fresh tagliolini prepared in Parmesan wheel mushroom, whiskey cheese sauce, shaved Parma ham <i>Mì tươi với nấm, nước sốt phô mai hương rượu mạnh và thịt heo muối</i>	
LINGUINE AI FRUITTI DI MARE	245
Linguine with prawns, scallops, squid, NZ green shell mussels and clams in white wine chili and garlic <i>Mì Ý hải sản với dầu ô liu vị cay</i>	
Add half grilled lobster	190
<i>Thêm 1/2 tôm hùm nướng</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 🍷	235
Clams, garlic, white wine, chili and parsley with extra virgin olive oil <i>Mì Ý với thịt nghêu, dầu ô liu vị cay</i>	
FETTUCCINE AL SALMONE	255
Norwegian salmon, saffron cream, fresh parsley, home made egg fettuccine <i>Mì tươi với cá hồi, sốt kem nhụy hoa nghệ tươi</i>	
PENNE ALLA NORCINA 🍷	235
Italian pork sausage and porcini mushrooms in a light cream sauce with Parmigiano <i>Nui ống với xúc xích tươi, nấm và phô mai Ý</i>	
RAVIOLI DI RICOTTA & ASPARAGI 🍷	320
Ricotta ravioli, truffle cream, asparagus and Parmigiano <i>Mì Ý nhân phô mai với sốt kem, măng tây và phô mai</i>	
BUCATINI AL BRANZINO	215
Seabass sautéed with cherry tomatoes and asparagus in arrabbiata sauce <i>Mì ống với cá chèm, măng tây và sốt cà chua hương vị tỏi, ớt</i>	

(*) Items will be prepared at table side for dinner

(*) Món ăn được phục vụ tại bàn cho bữa tối

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍷: Vegeterian Dish 🍷: Contains pork 🍷: Chef's Recommended Dish



GNOCCHI

- GNOCCHI BASILICO** 🍷 245
Home made gnocchi with sausage ragout, tomato, dried chili and fresh rosemary
Mì tươi nấu với xúc xích, cà chua, ớt khô và hương thảo
- GNOCCHI GRATINATI CON FUNGHI** 245
Home made gnocchi topped with mushroom and baked in the oven with Pecorino Romano
Mì khoai tây với nấm rừng nướng trong lò với phô mai sữa cừu
- GNOCCHI DI ZUCCA & SPECK** 🍷 245
Pumpkin gnocchi with sage butter, speck and Pecorino Romano
Mì bí đỏ với sốt bơ, thịt heo muối và phô mai

RISOTTO

- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI** 🍷 245
Italian rice, wild porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano
Cơm Ý nấu nấm rừng và phô mai
- RISOTTO AL NERO DI SEPPIA** 265
Squid ink risotto with NZ mussels, clams, tiger prawns, squid, scallops, cherry tomatoes, asparagus
Cơm Ý hải sản, cà chua, măng tây và mật mực

PIZZA

- MARGHERITA** 🍷 210
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil
Pizza sốt cà chua với phô mai và húng tây
- PIADINA** 🍷 290
Long grilled Italian flat bread, ricotta, taleggio and Parma ham
Bánh mì Ý phô mai và thịt heo muối

PIZZA

- BASILICO** 🍷 🍷 250
Italian pork sausage, oyster mushrooms, onion fresh basil, tomato sauce and mozzarella
Pizza đặc biệt nhà hàng Basilico
- DIAVOLA** 🍷 235
Italian spicy salami, tomato sauce and mozzarella
Pizza với xúc xích cay, sốt cà chua và phô mai
- SPECK** 🍷 245
Speck, caramelized onions and brie
Thịt heo muối, hành tây và phô mai
- CAPRICCIOSA** 🍷 245
Parma ham, artichokes, olives, mushrooms, tomato sauce and mozzarella
Pizza đùi heo muối, nấm, ô liu, bông a-ti-sô và phô mai
- QUATTRO STAGIONI** 🍷 235
Artichokes, olives, mushrooms, ham, tomato sauce and mozzarella cheese
Pizza bông a ti sô, trái ô liu, nấm, thịt heo xông khói và phô mai
- FRUTTI DI MARE** 285
Seafood pizza with marinated tiger prawn, squid, scallop, octopus, tomato sauce
Pizza tôm sú, mực, bạch tuộc, sò điệp tẩm ướp, sốt cà chua và phô mai
- BURRATA E PROSCIUTTO** 🍷 🍷 345
Burrata cheese, Parma ham, asparagus, arugula, tomato sauce and shaved Parmesan cheese
Pizza phô mai đặc biệt với thịt heo Ý, măng tây, sốt cà chua và rau chân vịt
- QUATTRO FORMAGGI** 290
Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano, mozzarella and bland crust
Pizza với 4 loại phô mai Ý

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍷: Vegeterian Dish 🍷: Contains pork 🍷: Chef's Recommended Dish



MAIN COURSES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 🍷	385
Pan fried veal with sage and Prosciutto served with mashed potatoes and grilled vegetables <i>Thịt bê với lá xô thơm và thịt heo muối ăn kèm khoai tây nghiền và rau củ nướng</i>	
POLLO AL LIMONE	245
Chicken in lemon butter sauce served with potatoes and grilled vegetable <i>Thịt gà sốt bơ chanh kèm khoai tây và rau củ nướng</i>	
GALLETTO AL FORNO A LEGNA	315
Roman style roasted spring chicken with garlic, chili and rosemary <i>½ gà đút lò nướng với hương vị tỏi ớt và lá xô thơm</i>	
SCALLOPPINE ALLA MILANESE 🍷👩🍳	250
Crispy pork cutlet, mashed potatoes and garden salad <i>Thịt heo tẩm bột chiên giòn, khoai tây nghiền, xà lách</i>	
BRANZINO AL FORNO	315
Oven baked sea bass in white wine sauce, cherry tomatoes, potatoes, sautéed spinach <i>Cá chẽm đút lò với cà chua, khoai tây, rượu vang và cải bó xôi</i>	
CACCIUCCO ALLA TOSCANA	345
Tuscan style seafood stew with white wine, chili, garlic and crunchy crostini <i>Hải sản hấp kiểu Tuscan với rượu vang trắng, ớt, tỏi và bánh mì</i>	
SALMONE AL FORNO 🍷	335
Baked Norwegian salmon, aromatic crumble, vegetable and white wine <i>Cá hồi Na Uy nướng, rau củ và rượu trắng</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA 🍷	225
Layers of eggplant, tomato and fresh mozzarella baked with a Parmesan crust <i>Cà tím, cà chua và phô mai tươi nướng với phô mai Ý</i>	

SIDE DISHES

ROASTED POTATOES 🍷	90
Garlic and rosemary <i>Khoai tây nướng với tỏi và lá xô thơm</i>	
MASHED POTATOES & PARMIGIANO 🍷	120
Khoai tây nghiền với phô mai	
FRENCH FRIES 🍷	90
Khoai tây chiên	
SAUTÉED MUSHROOMS 🍷	90
Nấm xào	
SAUTÉED SPINACH IN SPICY GARLIC OIL 🍷	90
Cải bó xôi xào với dầu tỏi cay	
GRILLED ASPARAGUS 🍷	90
Fresh lemon and olive oil <i>Măng tây nướng với sốt chanh</i>	
GRILLED VEGETABLES 🍷	90
Rau củ nướng	
MIXED GREEN SALAD 🍷	90
Xà lách trộn d ầu giấm	

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

🍷: Vegetarian Dish 🍷: Contains pork 👩🍳: Chef's Recommended Dish

MAIN COURSE



MANZO

FILLETTO DI MANZO	200gr	670
Black Angus Tenderloin	300gr	890
<i>Thịt thân nội</i>		
COSTATA DI MANZO	200gr	510
Black Angus Rib-eye	300gr	765
<i>Thịt thân ngoại</i>		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	500gr	890
Prime Steer Black Angus T Bone Steak		
<i>Sườn bò chũ T</i>		

Each dish is served with your choice of 2 Side dishes, 1 Sauce as well as a selection of Salts and Mustard.

SIDE DISHES

Mixed green salad
Rau xà lách trộn dầu giấm

Caesar salad
Xà lách trộn với sốt caesar

Grilled vegetables with balsamic vinaigrette
Rau củ nướng sốt giấm đen

Grilled asparagus, olive oil, fresh lemon
Măng tây nướng với sốt chanh

Mashed potatoes with parmigiano
Khoai tây nghiền với phô mai Ý

French fries
Khoai tây chiên

SAUCES

Black pepper, Porcini mushroom sauce
Chianti sauce, creamy Gorgonzola sauce
classic Béarnaise

Foyot sauce (Béarnaise with meat glaze)
Choron sauce (Béarnaise with tomato)

*Sốt tiêu, sốt nấm, sốt rượu đỏ,
sốt phô mai, sốt bơ trứng*

MUSTARDS

Classic English
Quite a sharp spicy mustard made from yellow mustard seeds, turmeric

French Dijon
Named after the famous city in France, this mild mustard is made from brown mustard seeds and white wine

French Pommery
In the style of Dijon using both yellow and brown seeds but course in texture

Homemade roasted onion Dijon
Caramelized onions are pureed with the classic Dijon to create mild, sweet and tangy mustard

SALTS

Himalayan Pink Salt
Mined in the Punjabi region of Pakistan from caves untouched for millions of years, several trace minerals give it a distinctive earthy saltiness

Classic Maldon Sea Salt
Hand harvested English sea salt flakes, considered as the purest natural form of sea salt available

Smoked Maldon Sea Salt
Pure Maldon sea flakes cold smoked with oak to add a deep smokey flavor

Black Hawaiian Sea Salt
Its natural and dramatic coloring from activated coconut shell charcoal which is infused with the salt to produce a deep umami taste

Prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.