



BACCO NOTTE

Join us for a vibrant Italian evening inspired by the lively piazzas of Italy. Live cooking stations, generous buffets, and dishes served directly at the table celebrate the warmth and convivial spirit of Italian dining.

Một buổi tối mang trọn tinh thần nước Ý, nơi những quảng trường piazza nhộn nhịp được tái hiện qua hương vị và không khí.

Từ những quầy bếp mở, buffet thịnh soạn đến các món ăn được phục vụ trực tiếp tại bàn, mỗi trải nghiệm đều tôn vinh sự ấm áp, hào sảng và niềm vui quây quần đặc trưng của ẩm thực Ý.



BLUE WATER SELECTION / BỘ SƯU TẬP ĐẠI DƯƠNG

A refined expression of the sea where Italian sensibility meets the spirit of Vietnam. Carefully selected seafood is presented chilled, elevated by subtle accents that enhance its natural purity, balance, and depth.

Sự tinh tế của đại dương, nơi phong cách Ý giao thoa với tinh thần Việt Nam. Hải sản được tuyển chọn kỹ lưỡng, phục vụ lạnh, kết hợp với những điểm nhấn nhẹ nhàng để tôn vinh độ tươi, sự cân bằng và chiều sâu tự nhiên.

CAVIAR TROLLEY / XE PHỤC VỤ TRỨNG CÁ TẦM

A refined tableside service featuring Sturia caviar, presented over ice with classic garnishes.

Các loại trứng cá muối ngon nhất của hãng Sturia, phục vụ tại bàn cùng các món ăn kèm.

PASTA / MỠ Ý

SPAGHETTI POLPO E 'NDUJA

MÌ SPAGHETTI VỚI BẠCH TUỘC VÀ 'NDUJA CALABRIA

Spaghetti alla chitarra with octopus ragù, Calabrian 'nduja, charcoal grilled octopus, vibrant datterini tomatoes, and charred lemon.

Mì spaghetti alla chitarra với ragù bạch tuộc, 'Nduja Calabria, bạch tuộc nướng than, cà chua datterini và chanh nướng.

MEAT COURSE / MÓN THỊT ĐẶC TRƯNG

LINGUA DI MANZO LƯỠI BÒ HẦM KIỂU Ý

Slow-braised Australian beef tongue, charcoal-grilled salsify, parsley purée, seasonal black truffle, and Giusti aged balsamic jus.

Lưỡi bò Úc hầm chậm, scorzonera nướng than, kem mùi tây mịn, nấm truffle đen theo mùa và nước sốt bò đậm đà điểm hương giấm Balsamic Giusti ủ lâu năm

PORCHETTA HEO QUAY KIỂU Ý TẮM ƯỚP THẢO MỘC

Traditional Italian herb-seasoned pork, slow-roasted until the skin is crisp and the meat remains juicy and flavorful.

Món heo quay truyền thống của Ý, được tẩm ướp thảo mộc và quay chậm đến khi da giòn rụm, thịt mềm mọng và đậm đà hương vị.

SALAD BUFFET TABLE

Prosciutto and Melon

Đùi Heo Muối Prosciutto và Dưa Lưới

Tomato Bruschetta and Mozzarella

Bruschetta Cà Chua và Phô Mai Mozzarella

Bresaola Ricotta Roll with Walnuts and Pear

Cuộn Bò Muối Bresaola với Ricotta, Lê và Hạt Óc Chó

Octopus and Potato Salad

Salad Bạch Tuộc và Khoai Tây

Tuscan Panzanella with Tomato and Basil

Salad Toscana với Cà Chua và Húng Quế

Romaine Salad with Shaved Parmigiano

Salad Xà Lách Romaine với Phô Mai Parmigiano Bào

Insalata Russa

Salad Nga kiểu Ý

Selection of Italian Cured Meats and Cheeses

Các Loại Thịt Nguội và Phô Mai Ý

Marinated Mediterranean Vegetables

Rau Củ Địa Trung Hải Ngâm Thảo Mộc

Peach and Mozzarella

Đào và Phô Mai Mozzarella

PIZZA CORNER

Freshly baked Italian pizzas from the oven

Vegetarian pizza

Pizza Rau Củ Nướng

Quattro Formaggi Pizza

Pizza Bốn Loại Phô Mai

DOLCI ITALIAN DESSERT CORNER

Tiramisu served at the table

Tiramisu phục vụ tại bàn

Ricotta and Pear Cake

Bánh Ricotta và Lê

Fresh Fruit Tart with Pastry Cream

Bánh Tart Trái Cây Tươi với Kem Pastry

Amaretto Almond Cake

Bánh Hạnh Nhân Amaretto

Crostata

Bánh Crostata Nhân Mút Trái Cây

Ice Cream

Kem Ý

Panna Cotta

Bánh Kem Panna Cotta

Cantucci Biscuits

Bánh Quy Cantucci

Baci di Dama Biscuits

Bánh Quy Baci di Dama

Canestrelli biscuits

Bánh Quy Canestrelli

DRINK PACKAGE / GÓI ĐỒ UỐNG

Wine Pairing Free Flow / Gói rượu vang

VND 1,000,000 ++ per person / khách

Non-Alcoholic Free Flow / Gói đồ uống không cồn

VND 750,000 ++ per person / khách