

BACCO NOTTE

VND **2,500,000++**

07.11.2026 | 6:00 PM – 10:00 PM

Inclusive of free-flow non-alcoholic beverages

Bao gồm đồ uống không cồn không giới hạn

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 / MÌ Ý

PANSOTI IN SALSA DI NOCI
PANSOTI VỚI SỐT HẠT ÓC CHÓ

A Ligurian classic featuring delicate pasta parcels filled with wild herbs, leafy greens and ricotta, served in a velvety walnut sauce prepared with walnuts, bread, garlic, milk and extra virgin olive oil.

Món pasta truyền thống vùng Liguria, với lớp vỏ bột mềm mịn ôm trọn phần nhân rau xanh, thảo mộc tự nhiên và phô mai ricotta. Dùng kèm xốt hạt óc chó sánh mượt, kết hợp cùng bánh mì, tỏi, sữa và dầu ô liu nguyên chất.

MEAT COURSE / MÓN THỊT ĐẶC TRƯNG

LAMB MILANESE - COTOLETTA D'AGNELLO ALLA MILANESE
COTOLETTA CỪU KIỂU MILAN

Inspired by Milan's celebrated cotoletta tradition, tender lamb is coated in golden breadcrumbs and Parmigiano Reggiano, then cooked until beautifully crisp.
Lấy cảm hứng từ món cotoletta trứ danh của Milan, thịt cừu mềm được phủ lớp vụn bánh mì và phô mai Parmigiano, chiên vàng giòn bên ngoài mà vẫn giữ độ mềm ngọt bên trong. Thưởng thức cùng thảo mộc Ý, xốt salsa verde và chanh tươi, mang đến sự cân bằng giữa vị béo thơm và nét thanh mát.

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 mứt 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 ***I Gói rượu vang***
VND 1,000,000 ++ per person / khách