



corallo

SPECIAL MENU

STARTER

Black Grouper And Tiger Prawn Ceviche

Rolled in steamed thin rice paper

Bánh ướt cuộn cá mú và tôm tái chanh

SOUP

Beef Wonton And Black Truffle Soup

Súp hoành thánh nhân thịt bò

MAIN COURSE

Ink Squid Risotto

Stuffed squid with salted egg yolk & sim hollandaise sauce

Cơm Ý nấu với túi mực dùng kèm với mực nhồi trứng muối và sốt rượu Sim Hollandaise

Aloe Vera And Pandan Sorbet

Served with lotus seed, seasonal fruit in whole coconut

Kem tuyết trái dừa, vị nha đam lá dứa, hạt sen và trái cây

Roasted French Lamb Rack

Served with latatouille and peanut butter mousseline & laksa pesto

Sườn cừu Pháp nướng dùng kèm rau củ hầm kiểu Pháp và sốt rau răm bơ đậu phộng

DESSERTS

Young Beancurd Tofu

Served with crispy ginger caramel and coconut cream

Tàu phở dùng kèm nước cốt dừa



corallo

SPECIAL MENU

STARTER

Black Grouper And Tiger Prawn Ceviche

Rolled in steamed thin rice paper

Bánh ướt cuộn cá mú và tôm tái chanh

SOUP

Beef Wonton And Black Truffle Soup

Súp hoành thánh nhân thịt bò

MAIN COURSE

Ink Squid Risotto

Stuffed squid with salted egg yolk & sim hollandaise sauce

Cơm Ý nấu với túi mực dùng kèm với mực nhồi trứng muối và sốt rượu Sim Hollandaise

Aloe Vera And Pandan Sorbet

Served with lotus seed, seasonal fruit in whole coconut

Kem tuyết trái dừa, vị nha đam lá dứa, hạt sen và trái cây

Roasted French Lamb Rack

Served with latatouille and peanut butter mousseline & laksa pesto

Sườn cừu Pháp nướng dùng kèm rau củ hầm kiểu Pháp và sốt rau răm bơ đậu phộng

DESSERTS

Young Beancurd Tofu

Served with crispy ginger caramel and coconut cream

Tàu phở dùng kèm nước cốt dừa