



corallo

ALA CARTE

MENU

PUMPKIN & GINGER SOUP / SÚP BÍ ĐỎ GỪNG

Blue crab, garden herb salad
Cua xanh, sa lát rau vườn



110

ISLAND SEAFOOD BOUILLABASSE / SÚP HẢI SẢN ĐẢO KIỂU PHÁP

Black mussels, clams, prawn, little neck clams, spiced tomato broth, toasted Pita
Vẹm đen, nghêu, tôm, ngao, nước sốt cà chua, bánh mì Pita nướng



280

CÁC MÓN SA LÁT FROM THE GARDEN**HEIRLOOM TOMATO SALAD / SA LÁT CÀ CHUA HỮU CƠ**

Ox heart tomato, Burrata cheese, fresh herbs, olives & extra virgin olive oil
Phô mai Burrata, rau thơm tươi, trái ô liu & dầu ô liu nguyên chất



230

CORALLO TUNA NICOISE / SA LÁT CÁ NGỪ

Sustainable yellow fin tuna, fingerling potatoes, Cannellini beans, quail egg, Castelmantrano olives, pickled onion, cucumber and shaved red radish
Cá ngừ vây vàng, khoai tây que, đậu tây trắng, trứng cút, ô liu Castelmantrano, hành tây ngâm, dưa chuột và củ cải đỏ



250

CÁC MÓN MÌ Ý VÀ HẠT NGŨ CỐC PASTA & GRAINS**PENNE PASTA "BOURGUIGNON" / MÌ ỐNG "BOURGUIGNON"**

Braised Australian beef loin, red wine Jus
Mì Penne ăn kèm thăn bò Úc hầm vang đỏ kiểu Pháp



380

SQUID INK & SEAFOOD PASTA / MÌ Ý MỰC ĐEN VÀ HẢI SẢN

Baby clams, French mussels, Phu Quoc sunshine squid
Nghêu, vẹm Pháp, mực một nắng Phú Quốc



450

WILD MUSHROOM RISOTTO / CƠM Ý RISOTTO NẤM RỪNG

Porcini mushroom, Baby Bella, crème Fraiche, aged Parmesan
Nấm Porcini, nấm Baby Bella, kem tươi và phô mai Parmesan



350



Seafood
Hải sản



Fish
Cá



Meat
Thịt



Gluten
Tinh bột



Dairy
Sữa



Eggs
Trứng



Alcohol
Chứa cồn



Treenut
Hạt cây



Lupins
Đậu



Peanuts
Đậu phộng



Sesame
Mè



Mushroom
Nấm



Herbs
Rau mùi

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to service charge and VAT

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VND) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

LOCAL & GLOBALY SOURCED SEAFOOD

CÁC MÓN HẢI SẢN

- GRILLED VIETNAMESE LINE CAUGHT SWORDFISH LOIN / THẪN CÁ KIẾM NƯỚNG VỚI CƠM Ý**  550
Grilled leeks & sugar beet lime risotto
Củ dền và hành boa rô nướng
- KING BLACK TIGER PRAWNS / TÔM SÚ ÁP CHẢO**   500
Salted egg, crispy lemon grass, field greens
Xốt trứng muối, sả chiên giòn và sa lát hỗn hợp
- PAN ROASTED SEABASS / PHI LÊ CÁ CHỀM ÁP CHẢO**   480
Prawn capellini, pumpkin parisienne, carrot & lime leaf puree
Cà rốt và lá chanh xay nhuyễn cùng với capellini tôm và bí đỏ
- NEW ZEALAND GREEN MUSSEL CROQUETS / VỆM XANH NEW ZEALAND**  220
Ginger, coriander, lime, charcoal crumble & saffron
Gừng, ngò, chanh, bột than tre & nghệ tây

SUSTAINABLY SOURCED & FARMED

CÁC MÓN THỊT NUÔI TRANG TRẠI

- BONELESS BLACK ANGUS BEEF SHORT RIB (MURRAY RIVER PLAINS EASTERN VICTORIA)**    680
SƯỜN BÒ ANGUS RÚT XƯƠNG
Black Stout Sous Vide, Pickled Carrots, Sunflower Seeds, Charcoal & Cauliflower
Nấu chậm cùng bia đen, cà rốt ngâm chua, hạt hướng dương và bông cải trắng nghiền cùng bột than tre
- AUSTRALIAN GRILLED BEEF TENDERLOIN (MURRAY RIVER PLAINS EASTERN VICTORIA)**   900
THẪN BÒ ÚC NƯỚNG (ĐỒNG BẰNG SÔNG MURRAY, ĐÔNG VICTORIA)
Potato fondant, Broccoli Mousseline, Cabernet Veal Glace
Khoai tây nấu bơ, bông cải xanh nghiền, xốt rượu Cabernet
- NEW ZEALAND LAMB RACK (MANGAPIRI FARM)**   1.100
DẺ SƯỜN CỪU NEW ZEALAND NƯỚNG
Charred shallot cream, sweet corn & carrot gel
Xốt kem hành tím, ngô ngọt và nước ép cà rốt nấu sệt
- BLACK ANGUS BEEF TAR-TAR / BÒ ANGUS**  220
Caper berries, Dijon Mustard & Toasted Brioche
Với dâu tây, mù tạt Dijon & bánh mì hoa cúc



Seafood
Hải sản



Fish
Cá



Meat
Thịt



Gluten
Tinh bột



Dairy
Sữa



Eggs
Trứng



Alcohol
Chứa cồn



Treenut
Hạt cây



Lupins
Đậu



Peanuts
Đậu phộng



Sesami
Mè



Mushroom
Nấm



Herbs
Rau mùi

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to service charge and VAT

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VND) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

FOR THE TABLE SHARING CENTERPIECES

PHẦN ĂN LỚN CHO CẢ BÀN

"LIVE" STEAMED TIGER GROUPER (1.4 KILOGRAMS) / CÁ MÚ CỌP SỐNG HẤP

Wilted baby bok choy & ginger soy reduction

Prep time: please allow one hour, as the fish is always steamed slowly

Cải chíp và sốt nước tương



1.300

CHARRED AUSTRALIAN BLACK ANGUS TOMAHAWK CHOP (1.5 KILOGRAM) (MURRAY RIVER PLAINS EASTERN VICTORIA)

SƯỜN BÒ ANGUS

Truffle whipped potato, grilled asparagus and Cabernet red wine reduction (1.5 kilogram)

Khoai nghiền với nấm cục, măng tây nướng và sốt rượu vang đỏ Cabernet



3.500

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

TIRAMISU / BÁNH TIRAMISU



180

CHOCOLATE MOUSSE / MOUSSE SÔ CÔ LA

Berries compotes and pandan microwave sponge

Quả mọng và bông lan lá dứa



200

COCONUT MOUSSE / MOUSSE DỪA

Mango Confit, Almond Sable

Xoài và bánh quy hạnh nhân



190

HOT APPLE TART / BÁNH TART TÁO

Vanilla Ice Cream

Kem vani



180

ICE CREAM SELECTION / KEM TỰ CHỌN



180



Seafood
Hải sản



Fish
Cá



Meat
Thịt



Gluten
Tinh bột



Dairy
Sữa



Eggs
Trứng



Alcohol
Chứa cồn



Treenut
Hạt cây



Lupins
Đậu



Peanuts
Đậu phộng



Sesame
Mè



Mushroom
Nấm



Herbs
Rau mùi

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to service charge and VAT

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VND) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

KID'S MENU

THỰC ĐƠN TRẺ EM

FISH & CHIPS / CÁ TẮM BỘT CHIÊN GIÒN Seabass, tartar sause, French fries <i>Cá chẽm, sốt tartar, khoai tây chiên</i>	190
SPAGHETTI BOLOGNAISE / MÌ Ý SỐT BÒ BĂM With Parmesan cheese, pasley <i>Với phô mai Parmesan, quế tây</i>	190
GRILLED BLACK ANGUS BURGER / BÁNH MÌ BƠ-GỖ With Cheddar cheese, lettuce and tomato <i>Với phô mai Cheddar, xà lách và cà chua</i>	190
CRISPY PORK DUMPLINGS / HÁ CẢO CHIÊN GIÒN Baby greens, assorted sauces <i>Cải mầm, nước sốt các loại</i>	190
PUMPKIN & GINGER SOUP / SÚP BÍ ĐỎ GỪNG With blue crab, garden herbs salad <i>Với cua xanh, sa lát rau vườn</i>	110
STEAMED VEGETABLES / RAU CỦ LUỘC Seasonal vegetables <i>Rau củ theo mùa</i>	110
GRILLED SEABASS WITH VEGETABLES / CÁ CHẼM NƯỚNG VỚI RAU CỦ NƯỚNG Seabass fillet, vegetables, olive oil <i>Cá chẽm phi lê, rau củ, dầu ô liu</i>	190
PENNE TOMATO PASTA / MỠ ỚNG SỐT CÀ CHUA Pasley, parmesan cheese, tomato sauces <i>Quế tây, phô mai Parmesan, sốt cà chua</i>	150
PENNE SEAFOOD PASTA / MỠ ỚNG SỐT HẢI SẢN Prawn, squid, mussels, pasley, Parmesan Cheese, tomato sauces <i>Tôm, mực, vẹm, quế tây, phô mai Parmesan, sốt cà chua</i>	220



Seafood
Hải sản



Fish
Cá



Meat
Thịt



Gluten
Tinh bột



Dairy
Sữa



Eggs
Trứng



Alcohol
Chứa cồn



Treenut
Hạt cây



Lupins
Đậu



Peanuts
Đậu phộng



Sesami
Mè



Mushroom
Nấm



Herbs
Rau mùi

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to service charge and VAT

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VND) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT