



giando

Italian Restaurant & Bar

## STARTER

🍃 **BURRATA E POMODORI +18**  
*Burrata, Mixed Italian Tomatoes*

🍃 **RUCOLA PERE E CACIORICOTTA**  
*Rocket Leaves Salad, Pears, Balsamic, Dry Ricotta*

🍃 **INSALATA DI CESARE, SALSA DI AGLIO NERO**  
*Cesar Salad, Croutons, Black Garlic Sauce, Parmesan*

**INSALATA RUSSA, GAMBERI E UOVA**  
*Potato Pickled Salad, Prawns, Eggs*

**SALMONE MARINATO CON  
INSALATA E MELANZANE**  
*Salmon Marinated, Seasonal Greens,  
Pickled Eggplant*

**VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE +38**  
*Roasted Veal Loin, Tuna Dressing,  
Capers, Butter Lettuce*

**PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE**  
*24 Months "Devodier" Parma Ham, Italian melon*

## SOUP

🍃 **CREMA DI PATATE E PORRI**  
*Potato and Leek Soup*

🍃 **MINISTRONE CLASSICO**  
*Classic Vegetable Minestrone Soup*

## MAIN COURSE CHEF'S SPECIAL

**TAGLIOLINI NERA CON GAMBERI E POMODORO +98**  
*Homemade Black – Ink Tagliolini, Prawn,  
Cherry Tomato Sauce*

**COSTOLETTA DI AGNELLO, VERDURE,  
SALSA AL TARTUFO +108**  
*Grilled Lamb Chop, Sautéed Vegetables, Truffle Sauce*

🍃 **FETTUCINE CON ZUCCHINE E TARTUFO +38**  
*Fettucine, Zucchini, Summer Truffle*

**RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI E CULATELLO**  
*Risotto, Four Kinds Cheeses, Culatello Ham, Balsamic*

**TROCCOLI AGLIO OLIO ALLA NAPOLETANA**  
*Troccoli, Aglio Olio Style, Anchovies,  
Stracciatella, Sun Dried Tomatoes*

**ORECCHIETTE CON RAGU DI VITELLO**  
*Orecchiette, Veal Ragù  
(no tomato sauce)*

🍃 **SCAMORZA AL FORNO CON VERDURE**  
*Baked Scamorza Cheese, Grilled Vegetables*

**SPIGOLA CON FAGIOLI CANNELLINI,  
POMODORI SECCHI**  
*Seabass Fillet, Cannellini Beans, Sundried Tomatoes*

**BRACIOLA DI MAIALE, PEPERONI AGRODOLCE**  
*Grilled Pork Chop, Sweet & Sour Peppers*

**CONTROFILETTO, CAVOLFIORI,  
SALSA DI AGLIO NERO +98**  
*Grilled Striploin, Cauliflower, Black Garlic Sauce*

## DESSERT

**GELATI SCELTA DI DUE GUSTI**  
*Choose 2 Scoops of Gelato*

**SORBETTO AL COCCO**  
*Coconut Sorbet  
(Gluten & Dairy Free)*

**GIANDUM DEL GIORNO**  
*Semifreddo Pop Stick, Dark Chocolate Coated*

**PANNA COTTA**  
*Panna Cotta*

**DUO DI FORMAGGI**  
*Selection of two Cheeses*

**PROFITEROL ALLA NOCCIOLA**  
*Profiteroles, Hazelnut, Chocolate*

**TORTINO ALLE MELA**  
*Apple Cake, Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream*

**TIRAMISU +38**  
*Tiramisu*

## COFFEE or TEA +28

**3 COURSES** (Starter or Soup + Main Course + Dessert) **298 PER PERSON**

**4 COURSES** (Starter + Soup + Main Course + Dessert) **348 PER PERSON**

Please advise your server of any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge.

🍃 vegetarian