



giando

Italian Restaurant & Bar

STARTER

🍴 **MOZZARELLA DI BUFALA E MELANZANA**

Warm Buffalo Mozzarella, Eggplant, Italian Tomatoes

INSALATA CARBONARA PECORINO UOVO E GUANCIALE

Lettuce & Rocket, Pecorino Cream, Mimosa egg, Crispy Guanciale

LINGUA SALMISTRATA ALLA PIEMONTESE

Slice Beef Tongue, Pickled Vegetables

POLIPO , PATATE E OLIVE +38

Octopus, Potato & Olive Salad

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

S O U P

CREMA DI ZUCCA E PROSCIUTTO CROCCANTE

Pumpkin Cream, Cheese Fondue, Crispy Ham

🍴 **MINESRONE CLASSICO**

Classic Vegetable Minestrone Soup

MAIN COURSE CHEF'S SPECIAL

FREGOLA CON GAMBERI, GRANCHIO E POMODORO +98

Homemade Fregola, Prawn, Crab,
Cherry Tomato Sauce

FILETTO DI SCOTTONA GRIGLIATO SCALOGNO E PATATE +98

Grilled Young Beef Tenderloin, Mashed Potato, Shallot

🍴 **RIGATONI CACIO E TARTUFO +58**

Big Rigatoni, Cacio "cheese ", Pepper, Truffle Sauce

🍴 **RISOTTO AI FUNGHI**

Risotto, Wild Mushroom

SPAGHETTO NAPOLETANO, VONGOLE E CILIEGINO E LIMONE +28

Homemade Sphaghetti, Aglio Olio Style,
Clams, Tomato, Lemon

ORECCHIETTE N'DUJA E POMODORINI

Orecchiette, N'duja Sausage, Cherry Tomato Sauce

🍴 **SCAMORZA AL FORNO CON VERDURE**

Baked Scamorza Cheese, Grilled Vegetables

MERLUZZO, FAGIOLI CANNELLINI, POMODORI SECCHI

Codfish, Cannellini Beans, Sundried Tomatoes

BRACIOLA DI MAIALE E CAPONATA

Grilled Pork Chop, Sweet & Sour Vegetables

GUANCIA DI MANZO BRASATO E TOPINAMBUR +38

Braised Beef Cheek, Jerusalem Artichoke Puree'

DESSERT

GELATI SCELTA DI DUE GUSTI

Choose 2 Scoops of Gelato

SORBETTO MANDARINO

Mandarin Sorbet (Gluten & Dairy Free)

FIOR DI RICOTTA

Ricotta Tart, Citrusses'

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Chocolate Mousse

CHEESECAKE E MANGO

Cheesecake, Mango

TIRAMISU

Tiramisu

DUO DI FORMAGGI

Selection of two Cheeses

COFFEE or TEA+28

FREE FLOW WATER (Belu Filtered – Still/ Sparkling) **28 PER PERSON**

3 COURSES (Starter or Soup + Main Course + Dessert) **328 PER PERSON**

4 COURSES (Starter + Soup + Main Course + Dessert) **378 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