



giando

Italian Restaurant & Bar

## STARTER

**BURRATA E POMODORI +18**

*Burrata, Mixed Italian Tomatoes*

**RUCOLA PERE E CACIORICOTTA**

*Rocket Leaves Salad, Pears, Balsamic, Dry Ricotta*

**ASPARAGI BIANCHI ALLA BOLZANINA +28**

*Grilled white Asparagus, Egg Mustard Sauce, Chives*

**TARTARE DI SALMONE E CAVIALE**

*Salmon Tartare, Trout Roe*

**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 CON GAMBERI E POMODORO +98**

*Homemade Tagliolini, Prawn, Cherry Tomato Sauce*

**COSTATA DI VITELLO ALLA "MILANESE" +188**

*"Milanese" Style Breaded Veal Chop Arugula, Sweet Tomatoes*

**FETTUCINE AI FUNGHI MISTI**

*Fettucine, Mixed Mushrooms, Marsala Sauce*

**RISOTTO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO**

*Risotto, Zucchini Trombetta, Saffron, Mozzarella Cheese*

**LINGUINE CON BROCCOLE E VONGOLE +38**

*Linguine, Broccoli, Clams, Calamari "Crusco" Peppers*

**RIGATONI CON N'DUJA E PECORINO ROMANO**

*Rigatoni Pasta, N'duja Sausage, Olives, Pecorino Romano*

**SCAMORZA AL FORNO CON VERDURE**

*Baked Scamorza Cheese, Grilled Vegetables*

**SPIGOLA CON PISELLI,  
ROMANESCO E SALSA DI CIPOLLE**

*Seabass Fillet, Peas, Romanesco Broccoli, Onion Sauce*

**BRACIOLA DI MAIALE, VERDURE GRIGLIATE**

*Grilled Pork Chop, Roasted Vegetables*

**CONTROFILETTO, ASPARAGI E SALSA  
HOLLANDAISE +118**

*Grilled Striploin, Asparagus, Hollandaise 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*

**DUO DI FORMAGGI**

*Selection of two Cheeses*

**PROFITEROL ALLA NOCCIOLA**

*Profiteroles, Hazelnut, Chocolate*

**TIRAMISÙ +18**

*Tiramisù*

## 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