



*As a chef, it's important to offer a wide variety of products as well as different flavors and textures that strike amazement at every bite.*

*In this new Corallo menu, you will find a lot of surprising dishes that will take you from the Mediterranean Sea all the way to Vietnam's coastline and its freshest products cooked to perfection!*

*We also thrive to support Farmers & Anglers that share our vision on sustainability and small production farming as much as possible...and as culinary leaders, it is our duty to help spread awareness on organic farming practices and the importance of reducing the footprint we leave behind.*

*It is therefore my great pleasure to elevate your dining experience with this new menu and accommodate any and all special requests you may have!*

*Bonne appétit !*

*Là một đầu bếp, điều quan trọng là phải cung cấp nhiều loại sản phẩm cũng như hương vị và kết cấu khác nhau khiến thực khách phải ngạc nhiên mỗi khi ăn.*

*Trong thực đơn Corallo mới này, quý khách sẽ tìm thấy rất nhiều món ăn đáng ngạc nhiên phẩm và đưa quý khách từ Biển Địa Trung Hải đến tận bờ biển Việt Nam bởi những thực phẩm tươi ngon nhất được chế biến đến mức hoàn hảo!*

*Chúng tôi vẫn luôn hỗ trợ các nông dân và ngư phủ chia sẻ tầm nhìn của chúng tôi về tính bền vững và canh tác sản xuất nhỏ càng nhiều càng tốt ... và với tư cách là các nhà lãnh đạo ẩm thực, nhiệm vụ của chúng tôi là giúp truyền bá nhận thức về thực hành canh tác hữu cơ và tầm quan trọng của việc giảm dấu vết chúng tôi bỏ lại phía sau.*

*Do đó, chúng tôi rất hân hạnh được nâng cao trải nghiệm ăn uống của thực khách với thực đơn mới này và đáp ứng bất kỳ tất cả các yêu cầu đặc biệt mà quý khách mong muốn!*

*Bonne appétit!*



**corallo**  
MEDITERRANEAN

**(P)** Pork

**(R)** Recom

**(N)** Nuts

**(V)** Vegetarian

## STARTERS AND TAPAS

### Smoked Salmon Carpaccio

Beetroot Cured Salmon with Black Olive Tapenade, Citrus and Chili Vinaigrette

**(R)** 350

### Cá hồi xông khói Carpaccio

Củ dền, sốt ô liu đen, cam quýt và ớt Vinaigrette

### Chilled Flower Crab Salad

Minced Flower Crab with Russian Dressing and Salmon Roe

350

### Salad cua hoa ướp lạnh

Nước sốt Nga, trứng cá hồi

### Black Tiger Prawn Ceviche

With Coconut and Almond "Ajo Blanco" Sauce, Pipirrana Summer Salad, Tomato Coriander Veil

**(N)** 300

### Tôm sú Ceviche

Sốt dừa hạnh nhân "Ajo Blanco", Salad mùa hè Pipirrana, cà chua rau mùi Veil

### New Zealand Green Mussel Croquettes

With Ginger, Coriander, Lime, Charcoal Crumble and Saffron

250

### Bánh mì vẹm xanh New Zealand

Gừng, ngò, chanh, than vụn & nghệ tây

### Braised Australian Beef Brisket Dumplings

Freshly Made Steamed Dumplings with Garden Vegetable Consommé

**(R)** 230

### Bánh bao bò Úc om

Vườn rau Consommé

### Pan Seared Foie Gras

With Truffle Scented Cauliflower Purée, Pistachio Crumble, with Mango, Green Apple and Red Chili Gel

**(R)** **(N)** 345

### Gan nướng Rougie áp chảo

Truffle súp lơ thơm, xoài, táo xanh, ớt đỏ đặc quánh, hạt dẻ cười

### Iberico Pork and Rabbit Pâté en Croute

Homemade Terrine in Puff Pastry, with Sweet Chili Jam and Mixed Herb Salad

**(P)** **(N)** 220

### Thịt heo Iberico và Pâté thỏ

Pâté en Croute, mít ớt ngọt, xà lách thảo mộc

### Black Angus Beef Tartare

Raw Black Angus Beef Served on Toasted Brioche with Caper berries and Dijon Mustard

220

### Thịt bò Angus đen tái

Dầu tây, mù tạt Dijon & bánh mì hoa cúc nướng

### Creamy Garlic Hummus

Served with Toasted Bread and Pickled Vegetables

**(R)** **(V)** 190

### Hummus đậu gà nấu chín với sốt kem và gừng

Bánh mì Pita nướng, rau ngâm

\* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT

(P) Pork

(R) Recom

(N) Nuts

(V) Vegetarian

## SOUP & BOUILLABAISSSE

### Pumpkin and Ginger Soup

130

Topped with Fresh Blue Crab and Garden Herb Salad

#### Súp bí đỏ và gừng

Cua xanh, xà lách các loại rau thảo mộc

### Island Seafood Bouillabaisse

(R) 280

Black Mussels, Clams, Prawn and Little Neck Clams Slow cooked in Spiced Tomato Broth, with Toasted Bread

#### Súp hải sản Bouillabaisse

Vẹm đen, ngao, tôm, ngao cổ nhỏ, nước sốt cà chua gia vị, Pita nướng

### Malabar Spinach Soup

(V) 110

Local Farmed Spinach, with French Brandy Cream

#### Súp rau bina Malabar

Booster bó xôi, kem Brandy Pháp

## FROM THE GARDEN

### Heirloom Tomato Salad

(R) (V) 230

Ox Heart Tomato and Whole Buratta Cheese with Fresh Herbs, Olives and Extra Virgin Olive Oil

#### Salad cà chua gia truyền

Cà chua tim bò, phô mai Buratta, thảo mộc tươi, ô liu & dầu ô liu nguyên chất

### Corallo Tuna Nicoise

(R) 250

Sustainable Yellow Fin Tuna, Fingerling Potatoes, Cannellini Beans, Quail Eggs, Olives, Pickled Onion, Cucumber and Shaved Red Radish

#### Cá ngừ Corallo Nicoise

Cá ngừ vây vàng bền vững, khoai tây giống, đậu Cannellini, trứng cút, ô liu Castelmantrano, hành tây muối, dưa chuột và củ cải đỏ cạo vỏ

### Beef Sukiyaki Noodle Salad

250

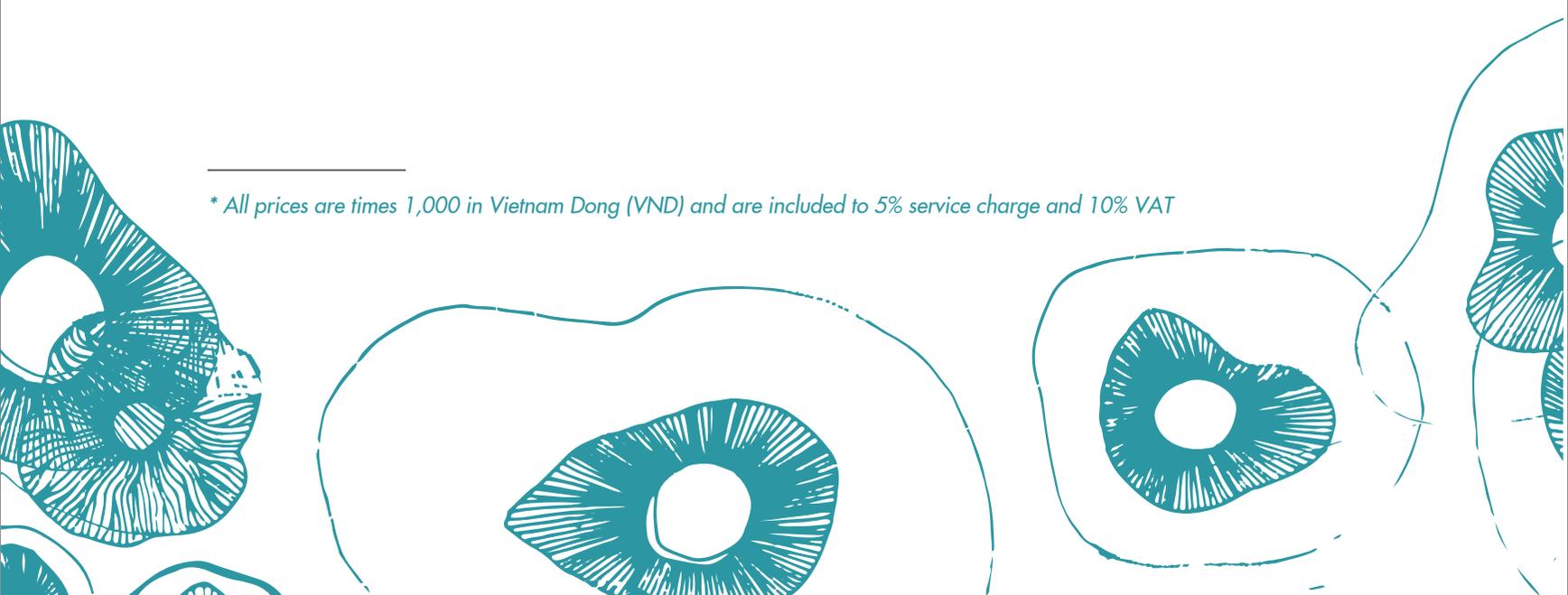
Australian Beef Loin, Crispy Chickpea and Silken Tofu

Tossed with Sweet Soya Sauce and Sweet Rice Wine sauce

#### Salad mì Sukiyaki bò

Thăn bò Úc, đậu nành ngọt, rượu Mirin, đậu gà chiên giòn, đậu phụ Silken

\* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT



**(P)** Pork

**(R)** Recom

**(N)** Nuts

**(V)** Vegetarian

## PASTA & GRAINS

### Linguine Blue Crab Carbonara

With Cured Ibérico Ham and Extra Virgin Olive Oil

Carbonara Cua Xanh Sống

Mì ống Linguine, Ibérico Panceta đã nấu chín, thêm chút dầu Virgen Olive

**(P)** **(R)** 380

### Baked Vegetable Rigatoni

Rigatoni Pasta cooked with Broccoli, Pumpkin and Two Year Aged White Cheddar Cheese

Rau củ nướng Rigatoni

Bông cải xanh, Bí ngô và Phô mai phô mai Cheddar Trắng 2 Năm tuổi

**(V)** 330

### Penne Pasta 'Bourguignonne'

Penne Pasta with Slow Cooked Braised Australian Beef Loin and Red Wine Jus

Mì ống 'Bourguignonne'

Thăn bò Úc om rượu vang đỏ Jus

**(R)** 380

### Squid Ink and Seafood Pasta

Black Squid Ink Pasta with Baby Clams, French Mussels and Local Squid

Mực và Mi Ý Hải Sản

Nghêu, vẹm Pháp, mực một nắng Phú Quốc

**(R)** 450

### Wild Mushroom Risotto

With Porcini Mushrooms, Baby Bella Mushrooms, Fresh Cream and Aged Parmesan

Cơm kiểu Ý Risotto nấm hoang dã

Nấm Porcini, Baby Bella, Crème Fraiche, Aged Parmesan

**(V)** 375

## LOCAL & GLOBALY SOURCED SEAFOOD

### Grilled Vietnamese Swordfish

With Beetroot Lime Risotto and Grilled Leeks

Thăn cá kiếm nướng theo phong cách Việt

Cơm nhão Risotto kiểu Ý với tỏi tây và củ cải đường nướng

**(R)** 550

### King Black Tiger Prawns

Pan fried with Salted Egg, Crispy Lemongrass and Micro Greens

Tôm Càng Xanh xóc trứng muối

Trứng muối, xả, cải xanh

**(R)** 500

### Seared Tasmanian Salmon Roulade

With Grilled Asparagus, Smoked Salmon Roe, Soy Bean and Lime Dressing

Cá hồi Tasmania ướp muối

Đậu nành và chanh, măng tây nướng và trứng cá hồi hun khói

600

### Grilled Canadian Scallops

With Truffle Potato Foam, Mint Oil and Pomelo Orange Vinaigrette

Sò điệp Canada nướng

Bột khoai tây truffle, dầu bạc hà, bưởi cam Vinaigrette

680

\* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT

**P** Pork

**R** Recom

**N** Nuts

**V** Vegetarian

## SUSTAINABLY SOURCED & FARMED

### Roasted Iberico Secreto Pork (Encina Farms, Spain)

**P** 650

Bacon Chili Deep Fried Croquettes, with Kimchi, Sweet and Sour Sauce

### Thịt heo nướng Iberico Secreto (nông trại Encina, Tây Ban Nha)

Bột bắp viên chiên giòn với thịt nguội và tương, kimchi, sốt chua ngọt Gastique

### Boneless Black Angus Beef Short Rib (Murray River Plains, Eastern Victoria, Australian)

**R** **N** 680

Beef Short Rib Cooked Sous Vide with Black Stout, Pickled Carrots, Sunflower Seeds, Charcoal and Cauliflower Mash

### Dải Sườn bò ngắn đen không xương Angus (Đồng bằng sông Murray, miền Đông Victoria)

Black Stout Sous Vide, cà rốt ngâm, hạt hướng dương, than hoa và súp Lơ

### Australian Grilled Beef Tenderloin (Murray River Plains, Eastern Victoria)

900

With Potato Fondant, Broccoli Mousseline and Cabernet Veal Glaze

### Thăn bò Úc nướng (Đồng bằng sông Murray, vùng Đông Victoria)

Khoai tây mềm, nước sốt Mousseline bông cải xanh, Cabernet Veal Glace

### New Zealand Roasted Lamb Rack (Mangapiri Farm)

**R** 1.100

With Charred Shallot Cream, Sweet Corn and Carrot Gel

### Dẻ cừu New Zealand (Trang trại Mangapiri)

Kem củ hành tím, gel đặc quánh hòa quyện giữa ngô ngọt & cà rốt

*\* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT*





Pork



Recom



Nuts



Vegetarian

## FOR THE TABLE SHARING CENTERPIECES

### Chef Pedro's Signature "Pho" Paella

1.200

Black Mussels, Surf Clam, Black Tiger Prawns with Long Grain Rice Simmered in Saffron infused Pho

**Prep Time:** Please allow one hour as this Dish is Prepared Fresh to Order

#### Món "Phở" Paella đặc trưng của đầu bếp Pedro

Vẹm đen, nghêu, tôm sú với gạo ninh nhừ trong nghệ tây trộn vào Phở

**Thời gian chuẩn bị:** Vui lòng chờ một 1 đồng hồ vì món ăn này sẽ cần được chuẩn bị tươi

### "Live" Steamed Tiger Grouper (1.4 kilograms)

1.300

Wilted Baby Bok Choi and Ginger Soy Reduction

**Prep Time:** Please Allow One Hour, as the Fish is slow cooked

#### Cá mú hổ Hấp "Sống" (1,4 kilograms)

Rau cải thảo và một ít tương gừng

**Thời gian chuẩn bị:** Vui lòng thông cảm chờ trong 1 giờ, vì cá cần thời gian để chín từ từ

### Charred Australian Black Angus Tomahawk Chop (1.5 kilogram) (Murray River Plains, Eastern Victoria)

2.300

Truffle Whipped Potato, Grilled Asparagus and Cabernet Red Wine Reduction (1.5 kilogram)

#### Dẻ sườn đen Angus Tomahawk Chop đến từ Úc (1.5 kilogram) (Đồng bằng sông Murray, Đông Victoria)

Khoai tây đánh với nấm Truffle, măng tây nướng và rượu vang đỏ Cabernet (1,5 kg)

### Crispy Slow Roasted Suckling Pig (2 kilogram)

1.350

Steamed Buns, Roasted Chili Sauce and Grilled Asparagus

**Prep Time:** Please allow us 12 hours' notice for our Chefs to Prepare

#### Heo mút quay chậm giòn (2 kilogram)

Bánh bao hấp, sốt ớt nướng và măng tây nướng

**Thời gian chuẩn bị:** Vui lòng báo trước cho chúng tôi trước 12 tiếng để các đầu bếp của chúng tôi chuẩn bị có thể chuẩn bị chu đáo hơn

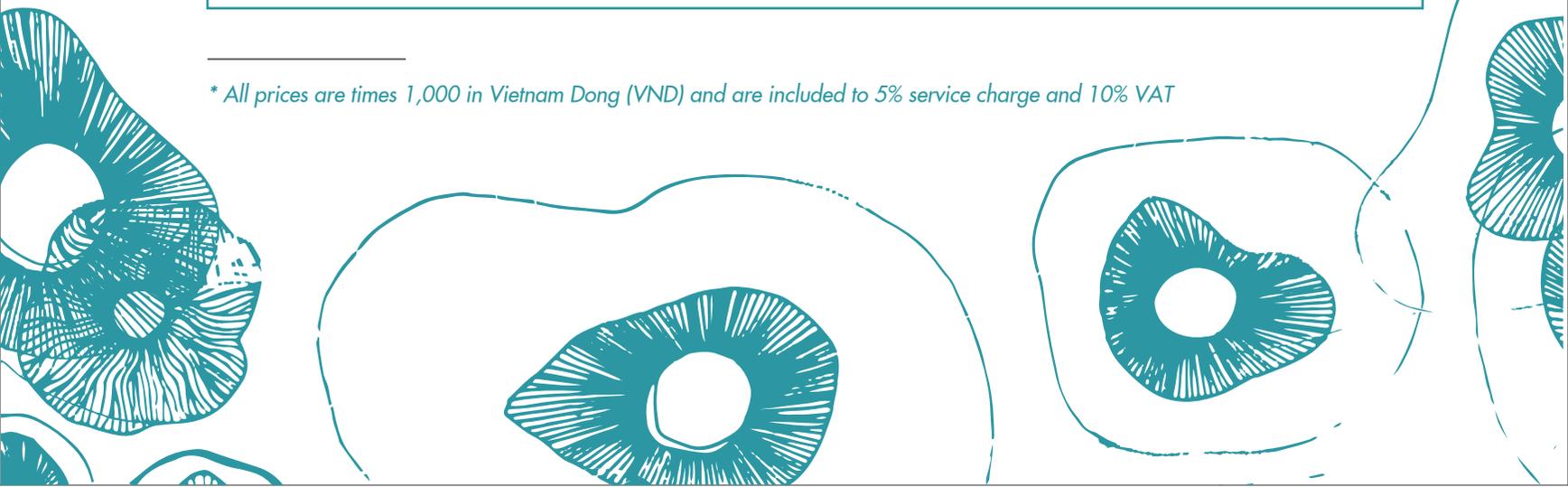
## INSPIRED BY THE SEA

1.600 for 2 people / 1.600.000 VND cho 2 người

One Fresh Grilled Lobster, Boiled Tiger and River Prawns, Flower Crabs, Garlic Snails, Mussels and Raw Oysters Accompanied with a Selection of Condiments and Sauces. Garnish with Green Mango and Arugula Salad, Baby Potatoes and Bok Choy, All Combined to Deliver a Sensorial Dining Experience.

Một con tôm hùm nướng tươi, thịt hổ luộc và tôm sông, cua hoa, ốc tỏi, trai và hào sống đi kèm với sự tuyển chọn kỹ lưỡng các loại gia vị và nước sốt. Trang trí với xoài xanh và Arugula Salad, khoai tây và Bok Choy, tất cả đều được kết hợp để mang đến trải nghiệm ăn uống đầy cảm xúc.

\* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT



**P** Pork

**R** Recom

**N** Nuts

**V** Vegetarian

## DESSERT

<b>Tiramisu Mousse</b> Bánh Tiramisu	200
<b>Chocolate Mousse, Compote Berries And Macaron</b> Bánh Socola Nguyên Chất, Các Loại Dâu Hỗn Hợp Và Bánh Macaron	200
<b>Coconut Mousse, Mango Sphere And Caramel</b> Bánh Kem Dừa, Nhân Xoài Và Đường Caramel	200
<b>Hot Apple Tart With Cinamon Ice Cream</b> Bánh Táo Nướng Ăn Kèm Với Kem Quế	200
<b>Ice cream</b> Các loại kem chọn lọc	170

*\* All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND) and are included to 5% service charge and 10% VAT*

