

OTTO Ristorante
WGS Celebratory Menu 2009

“A Journey of Colors with Asparagus”

27 April to 3 May 2009 (Lunch & Dinner)

FINE CUISINE

GREAT WINES

UNIQUE DINING

“Il Verde”

Asparago in Evoluzione di Clorofilla con Gelato di Pomodoro e Graffi di Liquerizia

“The Green” - green asparagus with Sicilian tomato ice cream & licorice shavings

“Il Bianco”

Asparago di Cantello cotto “Ritto” con Un Taleggio Soffiato e l’Ultimo Tartufo d’Inverno

“The White” - Cantello white asparagus with taleggio cheese soufflé & winter truffle

“Il Violetto”

Asparago a Punta Viola con Zabaione all’Olio d’Oliva, Croccante ai Piselli Nuovi e Riso Venere

“The Violet” - Purple asparagus with olive oil sabayon, sweet pea crisp & Venus rice

“Il Selvatico”

Bruscardoli in Piccole Frittate con i Gianchetti e Spuma di Crescenza Dolce

“The Wild” Bruscardoli wild asparagus in white bait frittata & espuma of sweet Crescenza cheese

“Il Gigante”

Asparago.....che Sa’ di Altro

“The Giant” asparagus.....a taste of something else

La Scatola Magica

Magic Box

Servizio del Te e Caffè

Coffee or Tea

S\$128

All prices are subject to 10% service charge and 7% GST

Citibank cardmembers are entitled to 15% off

and a glass of Prosecco with every order.

Held In:

UNIQUELY
Singapore
visitsingapore.com

Jointly Organised By:



PETER KNIPP
holdings pte ltd

Proudly Presented By:



citibank®