



mi lan

**Italian proverb:**

*Mangiare per vivere e non vivere per mangiare*  
*Eat to live and not live to eat.*



At InterContinental Hanoi Westlake, we are committed to creating an exceptional dining experience for our guests, including guests with food allergies.

That is why we are delighted to present this information in order to help you make an informed food selection. Should you have any dietary restrictions, please let us know so we can provide you with our dedicated menu and recommendations that suit your preferences.

We have created a series of icons identifying dietary groups to help you select which menu items best meet your needs.

*Khách sạn InterContinental Hanoi Westlake cam kết mang đến cho mọi khách hàng những trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ nhất, kể cả với những thực khách có chế độ ăn nghiêm ngặt do vấn đề dị ứng thực phẩm.*

*Với trang thông tin hữu ích này, khách hàng có thể dễ dàng nhận biết và lựa chọn món ăn với những nguyên liệu phù hợp cho sức khỏe.*

*Quý khách vui lòng báo với nhân viên nhà hàng nếu như có tiền sử dị ứng thực phẩm.*

*Chúng tôi sẵn sàng hỗ trợ quý khách lựa chọn các món ăn phù hợp với sức khỏe và chế độ ăn uống.*

*Trong thực đơn này, chúng tôi sẽ sử dụng 6 ký hiệu dưới đây để phân nhóm các loại nguyên liệu chế biến có trong món ăn.*



Vegan  
Đồ chay



Contains Nuts  
Các loại hạt



Contains Pork  
Thịt lợn



Dairy  
Thực phẩm từ sữa



Gluten  
Lúa mì



Contains Seafood  
Hải sản





## STUZZICHINI- APPETIZER

### (S,D,G) BOCCONCINI FRITTI

Deep-fried mozzarella cheese balls with tapenade and tomato sauce

*Viên phô mai tươi chiên giòn ăn kèm sốt ô liu nghiền và sốt cà chua*

VND 210

### (P,G) BRUSCHETTA AL POMODORO

Vine tomatoes, San Daniele ham, fresh basil on crisp toasted baguette

*Bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua, thịt nguội San Daniele và lá húng tây*

VND 240



## ANTIPASTI - STARTERS

### (V,D,N) INSALATA CAPRESE CON BURRATINA

Tomato salad served with creamy burrata cheese, aged balsamic reduction and a hint of pesto sauce

*Sa lát cà chua phục vụ cùng phô mai burrata với dấm Ý cô đặc và sốt lá húng tây*

VND 350

### (D) CARPACCIO DI MANZO

Thin slices of beef, sautéed mushrooms, parmesan cheese, rocket leaves, truffle oil, capers and honey mustard sauce

*Sa lát thịt bò tươi với nấm xào, phô mai parmesan, rau cải đắng, dầu nấm truffle, nụ bạch hoa và sốt mù tạt mật ong*

VND 390

### (D) TAGLIATA DI MANZO

Seared wagyu beef, rocket leaves and parmesan cheese

*Sa lát bò Wagyu áp chảo với rau cải đắng và phô mai parmesan bào*

VND 350

### (P,S,G,D) ANTIPASTO DELLO CHEF

A selection of Italian cold cuts and cheese, spicy octopus salad, grilled vegetables, deep fried squids, kalamata olives and bruschetta

*Đĩa khai vị tổng hợp với thịt nguội và phô mai Ý cùng sa lát*

*bạch tuộc cay, rau nướng, mực chiên, ô liu kalamata và bánh mì nướng giòn*

VND 390

### (P,S,D,G) INSALATA MILANO

Romaine lettuce, asparagus tips, cured salmon, croutons, crispy pancetta and soft boiled eggs served with our house dressing

*Sa lát Milan với rau diếp, ngọn măng tây, cá hồi muối, bánh mì nướng giòn,*

*thịt ba chỉ muối, trứng chần phục vụ cùng nước sốt*

VND 310

### (P) PROSCIUTTO E MELONE

Golden honeydew melon served with San Daniele ham, balsamic essence and mint

*Sa lát dưa vàng phục vụ cùng thịt nguội San Daniele, dấm Ý và bạc hà*

VND 360

### (S,D,N) INSALATA POLPO ALLA GRIGLIA

Grilled octopus salad, roasted peppers, artichokes, taggiasca olives, rocket leaves and pesto sauce

*Sa lát bạch tuộc nướng phục vụ cùng ớt chuông, a ti sô, ô liu,*

*rau cải đắng và sốt lá húng tây*

VND 350

### (P,S,D,G) INSALATA CAESAR

Romaine lettuce tossed with Caesar dressing, garlic and herb focaccia croutons, Granan Padano shavings

*Sa lát Hoàng Đế với rau diếp trộn cùng sốt dầu ô liu trứng và*

*cá trống ăn kèm bánh mì tỏi và phô mai Granan Padano bào*

VND 250

### (G,N) FOIE GRAS

**S** Pan-fried foie gras, figs confit in balsamic and candied hazelnuts

*Gan ngỗng Pháp áp chảo ăn kèm với quả sung và hạt phỉ*

VND 350

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / D: dairy / G: gluten

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



## ZUPPE - SOUPS

- (V,N,D) **MINISTRONE** VND 210  
Traditional Italian vegetable soup served with homemade pesto  
*Súp rau truyền thống Ý với sốt lá húng tây*
- (V,D) **CREMA DI FUNGHI** VND 240  
Homemade cream of mushroom soup, enhanced with porcini and truffle oil  
*Súp kem nấm thông với dầu nấm truffle*
- (D) **ZUPPA DI POLLO E VERDURE AGLI GNOCCHI** VND 220  
Chicken, pumpkin, spinach and tomato soup with gnocchi  
*Súp gà, bí ngô, rau chân vịt và cà chua ăn kèm với mì khoai tây*



## RISOTTO - ITALIAN RICE

- (V,D) **RISOTTO AL TARTUFO** VND 450  
Creamy Italian rice, black truffles and aged parmigiano reggiano  
*Cơm Ý nấu cùng nấm truffle và phô mai parmigiano reggiano*
- (V,D) **RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI** VND 340  
Asparagus green risotto with goat cheese crumble and mint  
*Cơm Ý nấu cùng măng tây ăn kèm phô mai dê và bạc hà*
- (S) **RISOTTO NERO** VND 390  
Squid ink risotto, red pepper calamari persillade and garlic flakes  
*Cơm Ý nấu mật mực ăn kèm mực sốt với ớt chuông, ngô tây và tỏi thái lát chiên*

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / D: dairy / G: gluten

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



## PASTE TRADIZIONALI HOMEMADE FRESH PASTAS

- FRESH HOMEMADE PASTA** VND 310  
Penne, Spaghetti, Tagliatelle, Bucatini are available on request with your choice of sauce:  
(V,D) Tomato, (V,D) Cheese, (D) Bolognese, (P,D) Carbonara or (D,N) Pesto  
*Mì ống, mì sợi, mì dẹt, mì ống dài với lựa chọn các loại sốt cà chua, sốt phô mai, sốt bò băm, sốt kem và sốt lá húng tây*
- (V,D,N,G) **RICOTTA E LASAGNA ALLA SPINACI** VND 275  
Layers of ricotta, spinach, pine nuts and melting mozzarella cheese  
*Mì Ý xếp lớp nhân phô mai tươi ricotta, rau chân vịt, hạt thông và phô mai mozzarella bỏ lò*
- (D,G) **LASAGNA AL FORNO** VND 295  
Ground beef lasagna topped with mozzarella and parmesan cheese  
*Mì Ý xếp lớp nhân thịt bò cùng phô mai mozzarella và parmesan bỏ lò*
- (S,D,G) **RIGATONI CON ARAGOSTA** VND 590  
**S** Nha Trang lobster, rum, tomato sauce, fresh chili and flat parsley  
*Mì ống nấu sốt cà chua với tôm hùm Nha Trang, rượu Rum, ớt tươi và mùi tây*
- (S,D,G) **FARFALLE AL SALMONE AFFUMICATO** VND 295  
Farfalle with smoked salmon, vodka and dill cream sauce  
*Mì nơ nấu cùng cá hồi xông khói, rượu vodka và sốt kem thì là*
- (P,D,G) **SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA** VND 380  
Spaghetti with fresh cherry tomato sauce, basil, burrata cheese and pork sausage  
*Mì sợi nấu sốt cà chua, lá húng tây với phô mai burrata và xúc xích*
- (S,D,G) **LINGUINE ALLO SCOGLIO** VND 360  
Linguine with mixed seafood, spicy cherry tomato sauce, capers and black olives  
*Mì dẹt nấu hải sản với sốt cà chua cay, nụ bạch hoa và ô liu đen*
- (V,D,G) **UOVO RAVIOLO** VND 445  
Raviolo with ricotta and spinach stuffing, egg yolk, beurre noisette and sliced truffle  
*Mì tươi bọc phô mai Ricotta, rau chân vịt, lòng đỏ trứng cùng sốt bơ và nấm truffle*
- (P,D,G) **FUSILLI CON ASPARAGI** VND 295  
Fusilli with green asparagus, smoked pancetta and veal jus  
*Mì xoắn nấu măng tây, thịt ba chỉ xông khói và nước sốt bê*
- (S,D,G) **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** VND 295  
Spaghetti with clams, garlic, bell pepper, chili and extra virgin olive oil  
*Mì sợi dài sốt ngao với rượu vang trắng, tỏi, ớt chuông và dầu ô liu*
- (P,D,G) **GNOCCHI ALL'AMATRICIANA** VND 295  
Potato gnocchi served with bacon bits and tomato based spicy sauce  
*Mì khoai tây nấu với thịt ba chỉ heo muối và sốt cà chua cay*
- (P,D,G) **GNOCCHI GORGONZOLA** VND 295  
Potato gnocchi served with prosciutto ham and gorgonzola sauce  
*Mì khoai tây nấu với sốt phô mai xanh và thịt đùi heo muối*



Italian proverb Federico Fellini:  
"Life is a combination of magic and pasta."

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / D: dairy / G: gluten

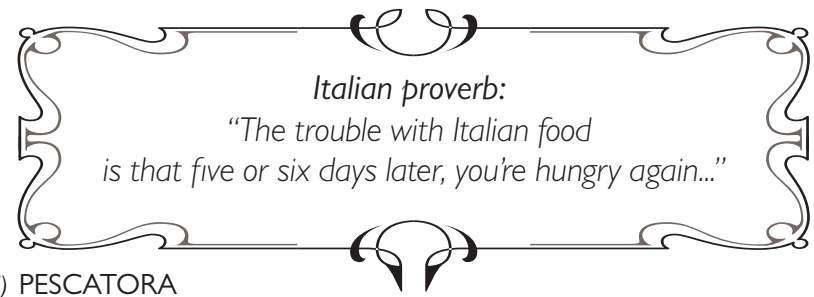
Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



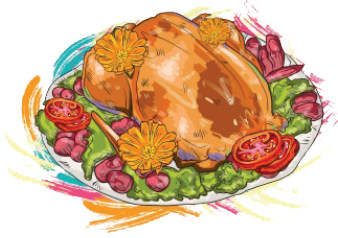
# PIZZA

- (P,D,G) **CALZONE** VND 275  
 Folded pizza stuffed with mozzarella cheese, basil, semi dried tomatoes and pancetta  
*Bánh pizza nướng gấp lớp nhân phô mai, lá húng tây, cà chua sấy và thịt ba chỉ heo muối*
- (V,D,G) **QUATTRO FORMAGGI** VND 350  
 Mozzarella, gorgonzola, provolone and ricotta cheese  
*Bánh pizza nướng phủ 4 loại phô mai hảo hạng*
- (V,D,G) **MARGHERITA** VND 210  
 Rosa tomato sauce with mozzarella cheese and oregano  
*Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, phô mai và lá thơm*
- (P,D,G) **EGG FIORENTINO** VND 340  
 Pancetta, baby spinach, cherry tomatoes, mozzarella cheese and egg  
*Bánh pizza nướng với thịt ba chỉ muối, rau chân vịt, cà chua bi và trứng gà*
- (V,D,G) **BURRATA** VND 450  
 Freshly sliced tomatoes, mozzarella cheese, Italian basil topped with burrata cheese and rocket leaves  
*Bánh pizza nướng với cà chua tươi, lá húng tây, rau cải đắng và phô mai burrata*
- (P,D,G) **DIAVOLA** VND 310  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, olives and oregano  
*Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, phô mai, xúc xích cay, ô liu và lá thơm*
- (P,D,G) **PROSCIUTTO E FUNGHI** VND 255  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms and torchon ham  
*Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, phô mai, nấm và dăm bông*
- (S,D,G) **PESCATORA** VND 310  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano, squids, scallops, shrimps, clams, garlic and olive oil  
*Bánh pizza nướng hải sản với mực, sò điệp, tôm, ngao, tỏi, dầu ô liu và lá thơm*
- (P,D,G) **SFIZIOSA** VND 350  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, provolone cheese, gorgonzola cheese, rocket leaves, ham and mushrooms  
*Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua cùng 3 loại phô mai, rau cải đắng, thịt nguội và nấm*
- (P,D,G) **PARMA** VND 350  
 Parma ham, tomato sauce, mozzarella cheese, rocket leaves, parmesan cheese, fresh tomatoes and olive oil  
*Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua với thịt nguội vùng Parma, phô mai mozzarella, rau cải đắng, phô mai parmesan, cà chua tươi và dầu ô liu*
- (V,D,G) **MELANZANE GRIGLIATE** VND 295  
 Grilled eggplant, feta cheese, mozzarella cheese and spinach  
*Bánh pizza nướng với cà tím, phô mai feta, mozzarella và rau chân vịt*
- (V,D,G) **ZUCCA VEGETARIANA** VND 235  
 Roasted pumpkin, grilled onions, mozzarella cheese and rocket leaves  
*Bánh pizza nướng với bí ngô bỏ lò, hành tây và rau cải đắng*
- (P,D,G) **DI MACELLAIO** VND 350  
 Pork Sausage, smoked pancetta, meat ball and mozzarella cheese  
*Bánh pizza nướng với xúc xích heo, thịt ba chỉ xông khói, thịt viên và phô mai mozzarella*
- (S,P,D,G,N) **PIZZA BLANCA** VND 360  
 Roasted onions, pancetta, thyme, smoked salmon, asparagus, mozzarella cheese, rocket leaves and pesto  
*Bánh pizza nướng với hành bỏ lò, thịt ba chỉ muối, cá hồi xông khói, măng tây, rau cải đắng and sốt lá húng tây*

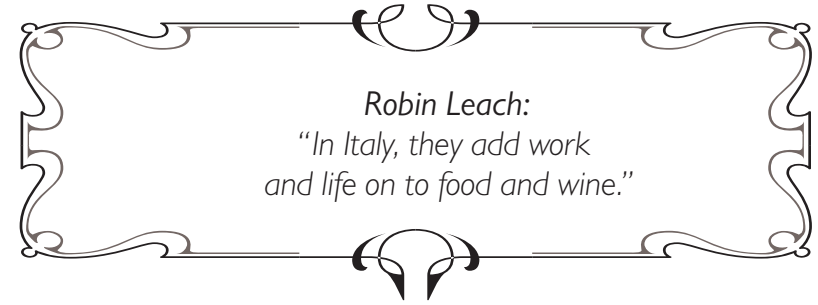


Italian proverb:

“The trouble with Italian food is that five or six days later, you’re hungry again...”



## SECONDI MAIN COURSE



### (S,D) SALMONE CONFIT IN EVO

Salmon confit in olive oil, sautéed baby spinach, semi dried tomatoes, olives and sabayon sauce

*Cá hồi Na Uy nấu chậm trong dầu ô liu phục vụ cùng rau chân vịt xào, cà chua sấy, ô liu và sốt bơ trứng*

VND 480

### (S) CODO DE ROSCO A LA CATANESE

Roasted angler fish, peas mashed with mint and Dalat vegetables

*Cá mặt quỷ bỏ lò phục vụ cùng đậu xanh nghiền bạc hà và rau non Đà Lạt*

VND 890

### (S,D) CAPESANTE DI HOKKAIDO

**S** Seared scallops, asparagus risotto and red wine sauce

*Sò điệp Nhật Bản áp chảo, phục vụ cùng cơm Ý nấu măng tây và sốt rượu vang đỏ*

VND 590

### (D) LOMBO DI AGNELLO

Roasted lamb loin, parsley crust, butternuts puree, green peas and rosemary jus

*Thăn cừu bỏ lò phủ lá mùi tây xay nhỏ phục vụ cùng bí ngô nghiền, đậu xanh và nước sốt lá hương thảo*

VND 790

### (D) COSTOLETTE DI VITELLO

Veal chop, creamy polenta, roasted butternuts and porcini mushroom sauce

*Sườn bê nướng phục vụ cùng bột ngô nghiền nấu kem, bí ngô nướng và sốt nấm thông*

VND 850

### **S** OSSO BUCO

Saffron risotto, vegetable pearls and veal jus

*Chân bê hầm phục vụ cùng cơm Ý nhụy hoa nghệ tây, rau non và nước sốt bê*

VND 610

### (P,D) POLLO ALLA PARMIGIANA

Baked chicken in white wine, topped with mozzarella cheese, parma ham and served with creamy mushroom risotto

*Gà ướp rượu vang trắng phủ thịt nguội vùng Parma và phô mai mozzarella bỏ lò phục vụ cùng cơm Ý nấu sốt kem nấm*

VND 450

### (D) FILETTO DI MANZO CON CROSTA DI PORCINI E D'ERBE

Porcini crusted beef tenderloin, crushed baby potatoes, Dalat vegetables, Madeira and Porto wine

*Thăn bò ướp nấm thông nướng phục vụ cùng khoai tây bi bỏ lò, rau Đà Lạt và sốt rượu vang*

VND 790

### (S,D) GAMBERONI ALLA GRIGLIA (3 PIECES)

Grilled jumbo shrimps basted with garlic, lemon, sautéed baby spinach and grilled vegetables

*Tôm he nướng tỏi phục vụ cùng rau chân vịt xào và rau nướng*

VND 510

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / D: dairy / G: gluten

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT





## DOLCE - DESSERTS

- (G,D) CROSTATATA DI CIOCCOLATA VND 240  
Vietnamese “Marou” chocolate tart with raspberry jelly and cherry ice cream  
*Bánh sô cô la Marou nướng, thạch quả mâm xôi và kem anh đào*
- (G,D,N) HOMEMADE TIRAMISU VND 240  
Layers of espresso soaked lady finger biscuits, creamy mascarpone and cocoa  
*Bánh kem Ý với bánh quy xếp lớp, phô mai mascarpone và bột ca cao*
- (G,D) TORTA DI FORMAGGIO ALLA RICOTTA VND 240  
Ricotta cheese cake, lemon zest, pistachio biscuit and bailey's ice cream  
*Bánh phô mai ricotta nướng với vỏ chanh bào, bánh quy hạt dẻ và kem rượu lúa mạch*
- (G,D,N) CANNOLI SICILIAN VND 190  
Cannoli filled with ricotta cheese, chocolate chips, orange confit and pistachio crust  
*Bánh cuộn phô mai ricotta với sô cô la bào, cam nấu mềm và hạt dẻ*
- (D) GELATO – SORBETTO VND 45/per scoop  
A selection of ice cream flavours: chocolate, vanilla, strawberry, coffee, lemon and mango  
*Kem các vị: sô cô la, vani, dâu tây, cà phê, chanh và xoài*
- (V) FRUTTA FRESCA VND 185  
A selection of fresh sliced seasonal fruits  
*Đĩa hoa quả tổng hợp theo mùa*

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / D: dairy / G: gluten

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT