

MENU

**Good Morning[®]
Vietnam**

SINCE 1993
ITALIAN RESTAURANTS



PIZZA CORNER

Margherita

A classic pizza originating in Naples: Tomato sauce and Mozzarella
Sốt cà chua và phô mai

155.000

Valsesia

From North-West: Tomato sauce, Mozzarella, sliced Tomatoes and Olives
Sốt cà chua, phô mai, cà chua tươi & olive trái

185.000

Pepperoni

Al Salamino Piccante: Tomato sauce, Mozzarella with spicy Sausage
Sốt cà chua, phô mai và xúc xích cay của Ý

210.000

Tonno & Cipolla

Tomato sauce & Mozzarella with flavorful combination of chopped Tuna
in Olive oil and Onions rings
Sốt cà chua, phô mai, cá ngừ ngâm dầu olive & hành tây

195.000

Tropicale

Sliced Pineapple & Ham on top of our rich layer of Tomato sauce and Mozzarella
Sốt cà chua, phô mai, thịt ngỗng và thơm

210.000

Napoli

Mozzarella and Tomato sauce combined with Capers, Olives and
Home made Anchovies in Olive Oil
Sốt cà chua, phô mai, hạt caper, olive trái và cá cơm ngâm dầu

210.000

Salsiccia e funghi

From The North of Italy: Margherita with Italian Sausage and Mushroom
Sốt cà chua, phô mai, xúc xích Ý, nấm

235.000

Quattro Stagioni

Tomato sauce & Mozzarella topped with 4 section of ingredients: Ham, Mushrooms,
Olives and Artichoke: Our traditional Best seller
Chia 4 loại: thịt ngỗng, nấm, ôliu, atisô

210.000

Don Antonio (No Tomato sauce)

From Genova, pizza with Mozzarella, home made Sausage and sweet onions.
Pizza không sốt cà, phô mai mozzarella, xúc xích tươi, hành ngọt

205.000



PIZZA CORNER

Marinara

265.000

This pizza highlighted a mix of seafood on top of Tomato sauce and Mozzarella

Sốt cà chua, phô mai, hải sản

Romana

195.000

One of our most popular pizzas: Tomato sauce, Mozzarella and Bacon pieces

Sốt cà chua, phô mai, thịt ba rọi

Pazza

245.000

"Crazy Pizza": A unique combination starting with Tomato sauce & Mozzarella, topped with Bacon, Ham, Mushroom and Black olives

Sốt cà chua, phô mai, thịt nguội, ba chỉ xông khói, nấm và olive trái

Vegetariana

185.000

An healthy choice: topped with Tomato sauce, Mozzarella and Vegetables

Sốt cà chua, phô mai và rau củ

Parma & Parmigiano

265.000

Mozzarella & Tomato sauce are topped with the rich and delicious taste of Italian Parma Ham slices and Parmesan cheese flakes

Sốt cà chua, phô mai, thịt nguội Ý & phô mai Parmesan

Calzone

235.000

Sandwiched large Pizza stuffed with Tomato sauce, Mozzarella, sliced Ham and Mushrooms

Bánh pizza kẹp nhân sốt cà chua, phô mai, thịt nguội và nấm

Capricciosa

215.000

Tomato sauce and mozzarella topped with ham slices, olives and artichokes

Bánh pizza với thịt nguội, ôliu trái và bông atisô

4 Formaggi (No Tomato sauce)

255.000

With 4 different Cheeses: One of the most memorable Pizzas

Bánh pizza với 4 loại phô mai khác nhau (không có sốt cà chua)

Salmon (No Tomato sauce)

245.000

An elegant pizza highly recommend by our soul mate Rodrigo:

Mozzarella with smoked Norwegian Salmon and a touch of cream

Pizza không sốt cà chua, cá hồi xông khói và một ít kem béo

Prosciutto & Funghi

210.000

Tomato sauce and Mozzarella topped with Ham slices and Mushrooms

Sốt cà chua, phô mai, thịt nguội và nấm



APPETIZERS

Focaccia with Garlic

85.000

Italian flat pizza bread, baked in oven and seasoned with extra virgin olive oil, salt, rosemary and garlic on the top

Vỏ pizza, lá thơm, dầu ôliu, tỏi

Bruschetta Toscana Classica (V) (3 slices)

95.000

Classic "bruschetta" dressed with diced Tomatoes, Olives, Capers and Oregano

Bánh mì nướng kiểu Ý với cà chua tươi, olive, hạt caper & lá oregano

Bruschetta al Sapore di Pesto (3 slices)

95.000

Bruschetta with basil Pesto sauce and Mozzarella cheese

Bánh mì nướng với sốt lá quế tây và phô mai

Pepata di Vongole (seasonable)

145.000

Steamed fresh Clams cooked in white wine seasoned with Parsley and Black Pepper

Nghêu hấp với rượu vang trắng với lá ngò tây và tiêu đen

Tartare di Spada con Mango e Olive

195.000

Light and delicious: diced raw swordfish seasoned with Mango, Black olives Extra-virgin olive oil, Lime and a touch of fragrant Ginger

Cá kiếm thái hạt lựu với xoài, olive đen, dầu olive nguyên chất, chanh, gừng

Carpaccio di Spada con Menta fresca

215.000

Our chef style swordfish Carpaccio, seasoned with extra virgin Olive oil, garlic and fresh Mint leaves

Cá kiếm thái lát với dầu olive, tỏi, lá húng

Carpaccio di Manzo

225.000

Imported Beef fillet carpaccio dressed with Extra-virgin Olive oil, Lemon, Parmesan and Celery

Bò phi lê ngoại nhập thái mỏng trộn với dầu olive, chanh, phô mai Pamesan

Antipasto Rustico all'italiana

445.000

A plate of assorted italian cold cuts, served with a fresh Parmesan Cheese with Focaccia bread

Thịt nguội Ý ăn kèm với phô mai Parmesan với vỏ bánh pizza



SALADS

[Salads served with Italian and French dressing]

Insalata Mista (V) 95.000

Simple and delicious: a mixed salad with lettuce, tomato, cucumber, onion, bell pepper and Carrot

Xà lách, dưa leo, cà chua, hành tây, ớt chuông xanh và cà rốt

Insalata di Pomodori (V) 85.000

Tomato salad: Fresh slice of tomatoes dressed with extra virgin olive oil, salt and Italian herbs

Cà chua xắt lát, dầu ôliu, muối và gia vị Ý

Insalata Trentina 165.000

Mix Salad enriched with Smoked Ham "Speck", Parmesan flakes and boiled Eggs

Xà lách với thịt nguội Ý, phô mai parmesan và trứng luộc

Insalata Greca con Feta 145.000

Mixed salad with olives and (imported) feta goat cheese

Xà lách hỗn hợp với olive trái & phô mai feta

Insalata Siciliana 135.000

Mediterranean style mixed salad adding black olives and tuna (can)

Xà lách hỗn hợp với olive trái & cá ngừ

Insalata Nizzarda (Italian style) 145.000

A hearty potato salad with boiled eggs, tuna, mozzarella, tomato and pickles, tossed with mustard vinaigrette on a bed of Green Salad

Khoai tây, trứng, cá ngừ, phô mai, cà chua, dưa chuột trộn với sốt mù tạt

Insalata "Misto Mare" 185.000

A classic Italian seafood antipasto: shrimps, calamari and clams (seasonal) with extra-virgin olive oil vinaigrette, garlic and fresh parsley

Gỏi hải sản Ý: cá, tôm, mực, nghêu trộn với chanh dầu olive

SOUPS

Minestrone di Verdura (V) 115.000

The Tradition of our cuisine: an healthy Italian style Vegetable soup

Súp rau nấu theo truyền thống Ý

Zuppa al Pomodoro e Zenzero (V) 95.000

Traditional tomato soup with a touch of Ginger for a special Zest

Súp cà chua với một ít gừng

Zuppa di Pesce 165.000

Gently simmer Seafood soup in spicy tomato sauce with shrimps, swordfish, squid and clams (seasonable)

Súp hải sản nấu với sốt cà chua



Spaghetti allo Scoglio



SPAGHETTI & PENNE

Spaghetti Pomodoro e Basilico (V)

165.000

Tomatoes and fresh basil sauce

Mì Ý nấu với sốt cà chua và lá quế tây

Spaghetti alla Bolognese

195.000

Mandatory in all Italian restaurants out of Italy: meat ragu' sauce

Mì Ý nấu với sốt ragu Ý

Spaghetti alla Carbonara

195.000

Our carbonara complies with the traditional cooking method:

Eggs, smoked Bacon, Black pepper with a touch of Cream

Mì Ý nấu với trứng, thịt ba rọi, kem tươi

Spaghetti alle Vongole (seasonable)

195.000

Fresh local Clams sauteed with extra-virgin olive oil, Parsley, garlic and chilli

Mì Ý nấu với nghêu tươi, dầu olive, ngò tây, tỏi & ớt

Spaghetti allo Scoglio

245.000

A delicate medley of mixed Seafood seasoned with Extra-virgin Olive oil, diced tomatoes fresh Parsley and a touch of garlic

Mì Ý nấu với hải sản, cà chua, dầu olive, lá ngò tây

Spaghetti Amatriciana

185.000

With tomato sauce, Bacon, Black pepper and onions: a typical dish in roman Trattorias

Mì Ý nấu với sốt cà chua, thịt ba rọi, tiêu đen và hành tây

Penne all'Arrabbiata

175.000

Short pasta with the popular spicy tomatoes and garlic sauce

Mì ống nấu với sốt cà chua có vị cay và tỏi

Penne alla Salsiccia fresca

205.000

Short pasta with our home made sausage, chilli, onion and diced tomatoes

Mì ống nấu với xúc xích tươi, cà chua, hành tây

Penne alla Parmigiana (V)

195.000

An original recipe from Sicily: short pasta sauteed with diced Eggplants, Mozzarella and fresh Tomatoes, dressed with extravirgin Olive oil and oregano

Mì ống nấu với cà tím, phô mai, cà chua, dầu olive nguyên & lá oregano

Linguine al Pesto (V)

195.000

From Liguria: the traditional basil sauce with flat spaghetti

Mì Ý dẹp nấu với sốt lá quế tây

HOME MADE PASTA

Lasagne Classiche

265.000

The most known.....Traditional Italian Lasagne with Bolognese Ragu',
Parmesan and white sauce

Mì cán mỏng tươi với sốt ragu Ý, phô mai & sốt trắng

Tagliatelle al Salmone affumicato

245.000

An elegant dish: Home made noodles with smoked Norwegian salmon
in creamy sauce

Mì Ý tươi ngon đẹp nấu với cá hồi xông khói và kem tươi

Tagliatelle alla Mediterranea

225.000

Light combination in Mediterranean flavors with diced Tomatoes, Olives,
Mozzarella and fresh basil

Mì Ý tươi ngon đẹp nấu với cà chua, olive trái, phô mai & lá quế tây

Gnocchi al Gorgonzola

235.000

Potatoes dumplings in creamy sauce with Imported Italian
blue cheese (Gorgonzola)

Khoai tây nhồi nấu với phô mai gorgonzola

Gnocchi al Pomodoro e Basilico fresco (V)

195.000

So simple and so good: potato dumplings in tomato sauce with fresh basil

Khoai tây nhồi cắt viên nấu với sốt cà chua và lá quế tây

Lasagne Classiche



HOME MADE PASTA E RISOTTO

Ravioli alla Sorrentina

225.000

Ravioli stuffed with braised Beef in tomato creamy sauce and Imported Mozzarella

Sủi cảo Ý nhân thịt bò nấu với sốt cà chua & một ít kem tươi

Panzerotti di Zucca

215.000

Large special ravioli filled with Pumpkin and Parmesan cheese, seasoned with melted Butter and Sage

Sủi cảo Ý lớn nhân bí đỏ và phô parmesan nấu với bơ chảy và cỏ thơm

Ravioli Prosciutto e Funghi

225.000

Beef ravioli in a creamy sauce with mushroom and baked ham

Sủi cảo Ý nhân thịt bò nấu với sốt kem nấm và thịt nguội



Risotto al Gorgonzola

255.000

Rich and delicate risotto with Imported Italian Blue cheese (Gorgonzola)

Gạo Ý nấu với phô mai Gorgonzola



Risotto alla Marinara

245.000

A gourmet risotto with mixed seafood, strictly made with seafood stock

Gạo Ý nấu với hải sản



Risotto all'Ortolana (V)

195.000

An healthy risotto dish that highlights fresh Vegetables

Gạo Ý nấu với rau củ tươi



Risotto ai Funghi (V)

235.000

Fine risotto with a mix of mushroom and imported Porcini (Cepes)

Gạo Ý nấu với nấm hỗn hợp



Ravioli Prosciutto e Funghi

Tagliata di Manzo alla Griglia



MAIN DISHES

(All dishes served with Chef style Vegetables)

Tagliata di manzo alla griglia (imported)

565.000

Sliced grilled imported Rib Eye (350gr) with pepper sauce on the side

Thịt bò ngoại nhập nướng thái lát ăn kèm với sốt tiêu (350gr)

Petto di pollo alla Milanese

225.000

Well-kown breaded Chicken Breast

Ức gà tẩm bột bánh mì chiên giòn

Spiedini di Carne

355.000

Our large size Skewers, a delicious combination of Beef, Chicken, Sausage and Vegetables (3 pcs.)

Bò, gà, xúc xích, rau củ nướng xiên (3 cây)

Scaloppine di Maiale al Grana

295.000

Pork escalopes braised with Tomato sauce, Capers and melted Parmesan cheese

Thịt heo om với sốt cà chua, hạt caper & phô mai parmesan

Misto Griglia di Carne

445.000

A generous dish with grilled imported Beef, Sausages and Chicken breast

Thịt nướng thập cẩm: bò, gà, xúc xích

Filetto di Branzino alla Siciliana

295.000

From "Sicilia": braised Sea Bass fish fillet with Tomato sauce, Olives, Capers, Oregano and Chilli

Cá chẽm nấu với sốt cà chua, olive, hạt caper, lá oregano và ớt

Spiedini di Mare Grigliati

295.000

Grilled Skewers with Shrimps, Squids and Vegetables (3pcs)

Tôm, mực và rau củ nướng xiên (3 xiên)



Spigola al Cartoccio con verdure

295.000

Fillet of Seabass cooked in aluminium foil with vegetables an healthy main course

Cá chẽm đút lò nấu với rau củ

SIDE DISHES

Patate Saltate (V)

85.000

Sauteed Potatoes with Rosmary

Khoai tây mặn với lá rosmari

Patatine Fritte (V)

85.000

French fries

Khoai tây chiên

Verdure alla Griglia (V)

110.000

A Big Mix of grilled Zucchini, Eggplants, Onion, Tomato and Bell Pepper

Rau củ nướng : bí ngòi, cà tím, hành tây, cà chua & ớt chuông

Tiramisu'



DESSERT

Semifreddo alle Mandorle & Miele

145.000

Home Made "parfait" (Chilled Cream) with Almonds and Honey served with Hot Chocolate sauce on the Top

Kem tươi hạnh nhân và mật ong ăn kèm sốt sôcôla

Tiramisu' al Mascarpone

145.000

A must! The real one with Italian Mascarpone, biscuits and espresso coffee (Home Made)

Không thể bỏ qua: làm bằng phô mai Mascarpone, bánh quy & cà phê

Mousse al Cioccolato

125.000

Home made chocolate mousse

Được làm từ sôcôla nguyên chất

Mele Caramellate calde alla Canella

125.000

con Gelato alla Vaniglia

Warm semi-caramelized apple with cinnamon, served with vanilla ice-cream

Táo nấu đường quế ăn kèm với kem vani

Macedonia con Gelato

115.000

Italian Style fruit salad topped with Ice Cream

Trái cây thái hạt lựu kèm với kem vani

Affogato al Caffè'

125.000

Vanilla Ice Cream topped with dark Espresso Coffe and a touch of cream

Kem vani với cà phê Ý và một ít kem tươi

Affogato al Baileys

145.000

Vanilla Ice Cream topped with Baileys liqueur and a touch of cream

Kem vani với rượu Baileys và một ít kem tươi

Italian Gelato / Kem Ý

Italian Ice Cream at your choice:

(Chocolate, Vanilla, Lemon, Strawberry)

(Sô cô la, Vani, Chanh, Dâu)

1 scoop / viên 45.000 vnd

2 scoop / viên 70.000 vnd

3 scoop / viên 95.000 vnd

Espresso



SOFT DRINKS

Coca cola - Sprite - Ice tea		40.000
Tonic Water - Diet Coke - Fanta		40.000
Mineral Water	(0.5 lit)	25.000
	(1.5 lit)	45.000
Sparkling Water (Danh Thanh)	(bott 0,45lit)	35.000
Premium Italian Water	(sparkling or still)	95.000
Orange Juice	(fresh)	55.000
Lemon Juice	(fresh)	45.000
Banana Shake	(fresh)	55.000
Mix Fruit Shake	(fresh)	65.000

BEER

Heineken	(bottle)	55.000
Tiger	(small)	45.000
	(large)	70.000
Saigon	(medium)	40.000
La Rue	(medium)	40.000

SPIRITS

Johnny Walker red	125.000
Jack Daniels	145.000
Pastis (+ water)	95.000
Vodka Smirnoff	105.000
VN Vodka	55.000
Bacardi Rum	105.000
J & B	115.000
Bailey's	125.000
St. Remy	125.000
Vn Rum	55.000
Gordon' Gin	105.000

ITALIAN COFFEES

Espresso Rich blended Coffee, made from Italian-roast beans	50.000
Decaffeinato Italian Coffee without caffeine	65.000
Capuccino Steamed Milk & Espresso, topped with foamed milk	65.000
Espresso Double Double portion of our strong Italian Espresso	75.000
Espresso Corretto Cognac or Grappa With a drop of Cognac or Grappa already inside the Espresso	85.000
Caffe Latte Steamed Milk & Espresso Caffe	75.000

STANDARD COFFEES

Black Coffee	35.000
Iced White Coffee	40.000
White Coffee (fresh milk)	40.000
Iced Black Coffee	35.000

ITALIAN LIQUORS

Sprits (Aperol or Campari) The well-know of Italian aperitif	95.000
Campari Renowned for its distinctive, bitter-sweet taste & vivid red colour	105.000
Martini Red / White Highly perfumed Aperitif characterized by the discernible presence of herbs	95.000
Amaretto A liquor with a distinct flavor of Almonds combined with essences of Apricots	115.000
Sambuca A colourless Liquor flavoured with aniseed	115.000
Limoncello (Home Made) A refreshing Lemon flavored liquor: served well chilled	85.000
Grappa (subject to availability) The ideal digestive liquor after an abundant meal: a unique taste	175.000

COCKTAIL

Gin & Tonic	125.000	Whisky & Coke	135.000
Vodka Orange	125.000	Irish Coffee	135.000
Rum & Coke	125.000	Mojito'	135.000

OUR RESTAURANTS

**Good Mornning[®]
Vietnam**

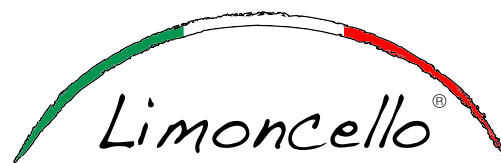
HOI AN:

11 Lê Lợi Street
Tel: (0235) 3910 227
www.GMViet.net



NHA TRANG:

Vincom Plaza, Level 4 (78 Tran Phu St.)
Tel: (0258) 3522 071
www.pizzico.vn



RESTAURANT & PIZZERIA

DA NANG:

187 Trần Phú Street
Tel: (0236) 3561 064
www.limoncelloVN.com

WWW.GMVIET.NET