



# TASTING MENU

## FIRST

Vitello Tonnato

*Traditional Cold Sliced Veal with Tuna Sauce*

**La Gioiosa et Amorosa**

## SECOND

Creamy Pappardelle with Sausage and Mushroom

**Cave de Lugny Mâcon-Village Florieres 2022,  
Chardonnay, Bourgogne, France**

## MAIN

Flank Steak Tagliata, Bell Pepper and Fried Potato

*Australian Wagyu Flank MB 4/5 - 150g*

**Château Carlmagnus, Fronsac, Bordeaux, France, 2015**

## DESSERT

Lim's Tiramisu

*Made with Creme de Cacao from Vê Đê Đì Distillery*

*\*Contains a small amount of alcohol*

**Château du Levant, Sauternes, France, 2018**



TASTING MENU

990K

WINE PAIRING

890K

(OPTIONAL)

Wifi: Lim Dining Room | Password: hoian123

Prices included VAT, no service charge added. Any tip is appreciated and goes directly to the team.





# TASTING MENU

## APERITIVO

Vitello Tonnato

*Thịt bê thái lát lạnh truyền thống với nước sốt cá ngừ*

**La Gioiosa et Amorosa**

## PRIMO

Mì Ý Pappardelle sốt kem với xúc xích và nấm

**Cave de Lugny Mâcon-Village Florieres 2022,  
Chardonnay, Bourgogne, France**

## SECONDO

Thịt thăn bò Tagliata, ớt chuông và khoai tây chiên

*Sườn Wagyu Úc MB 4/5 - 150g*

**Château Carlagnus, Fronsac, Bordeaux, France, 2015**

## DOLCE

Lim's Tiramisu

*Được làm từ cacao của thương hiệu Vé Để Đi Distillery*

*\*Thành phần chứa một lượng rượu nhỏ*

**Château du Levant, Sauternes, France, 2018**



TASTING MENU

990K

WINE PAIRING

890K

(OPTIONAL)

Wifi: Lim Dining Room | Password: hoan123

Prices included VAT, no service charge added. Any tip is appreciated and goes directly to the team.

