



LA P I A Z Z A

R I S T O R A N T E I T A L I A N O



OKADA  
MANILA®





## **Okada Green Heart: Your Food is Sustainably Made**

At Okada Manila, our goal is to prioritize fresh and sustainably sourced produce and ingredients in our signature outlets. Most of the produce we use are locally sourced and grown in the Philippines, ensuring they are fresh, healthy, and organic. We aim to use responsibly sourced seafood and ensure that our eggs and meat come from cruelty-free environments.

As we strive to bring delectable dishes that are healthy and nutritious, we also support various sustainable practices. We have significantly reduced plastic use in our operations, eliminating items such as plastic stirrers and straws. We participate in food rescue programs to minimize food waste and help eliminate hunger in nearby communities.

Furthermore, we upcycle materials to contribute to a more sustainable environment.

Enjoy your meal at Okada Manila, knowing it's prepared with sustainability and responsibility in mind.

Scan the QR code to learn more about the Okada Green Heart.



# ANTIPASTI 안티파스티

  · AFFETTATI E FORMAGGI · 고기와 치즈 · PHP 1,050  
Italian Cold Cuts, Cheese, Homemade Giardiniera, Nuts, Dried Fruits  
이탈리안 냉햄, 치즈, 홈메이드 지아르디니에라, 견과류, 말린 과일

 · BURRATA · 부라타 · PHP 1,000  
Fresh Local Burrata Cheese, Cherry Tomato, Basil Oil  
신선한 현지 부라타 치즈, 체리 토마토, 바질 오일

    · INSALATA DI CESARE · 시저 샐러드 · PHP 700  
Romaine Lettuce, Anchovy Dressing, Parmesan Flakes, Cured Egg Yolk  
로메인 상추, 앤초비 드레싱, 파마산 플레이크, 절인 계란 노른자

    · CARPACCIO DI MANZO · 쇠고기 카르파치오 · PHP 1,200  
Mulwarra Beef Tenderloin Carpaccio, Grated Hazelnut, Rosemary Oil, Bagna Cauda Dressing  
물와라 쇠고기 안심 카르파치오, 갈은 헤이즐넛, 로즈마리 오일, 바냐 카우다 드레싱

   · FORMAGGIO & PERE · 치즈 & 배 · PHP 400  
Local Ricotta Cheese, Marinated Pears, Pecorino Cheese, Lemon Oil Dressing, Pecan Nuts  
국내산 리코타 치즈, 절인 배, 페코리노 치즈, 레몬 오일 드레싱, 피칸 너트

PROSCIUTTO E MELONE · 햄과 멜론 · PHP 950  
Parma Ham, Cantaloupe Melon  
파르마 햄, 멜론 멜론

 · CRUDO DI TONNO · 생 참치 · PHP 500  
Tuna, Salmoriglio Dressing, Orange Zest, Capers, Black Olives  
참치, 살모릴리오 드레싱, 오렌지 제스트, 케이퍼, 블랙 올리브

   · GAMBERONE AGLIO & OLIO · 마늘과 기름을 곁들인 새우 · PHP 800  
Pan-seared King Prawn, Brown Butter, Olive Oil, Garlic, Sfincione Bread  
팬에 구운 왕새우, 브라운 버터, 올리브 오일, 마늘, 스프inchione 빵

  · SUPPLI' DI PASTA · 파스타 용품 · PHP 260  
Pasta Croquette, Béchamel, Mozzarella Cheese, Marinara Sauce  
파스타 고로케, 베샤멜, 모짜렐라 치즈, 마리나라 소스

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.

## ZUPPE 수프

 • ZUPPA DI PESCE • 생선 수프 • PHP 750

Tomato Fish Broth, Prawns, Mussels, Clams, Fish Fillet, Scallops  
토마토 생선 국물, 새우, 홍합, 조개, 생선 필레, 가리비

 • CREMA DI FUNGHI • 버섯 크림 • PHP 500

Mushroom Soup, Black Truffle Paste  
버섯 수프, 블랙 트러플 페이스트

  • PASTA & FAGIOLI • 파스타와 콩 PHP 500

Borlotti Beans, Rosemary Oil, Handcrafted Pisarei Pasta, Guanciale  
볼로티 콩, 로즈마리 오일, 수제 피사레이 파스타, 관시알레

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.

# PASTA 파스타

## LA PASTA DEL NORD 북쪽에서 온 파스타

   • TROFIE AL PESTO • 페스토를 곁들인 트로피 • PHP 700  
Handcrafted Trofie, Kale Pesto, Potatoes, French Beans, Pecorino  
수제 트로피, 케일 페스토, 감자, 프렌치 빈, 페코리노

   • TAGLIATELLE AL BRASATO • 숨쉬는 파파르텔 • PHP 900  
Handcrafted Tagliatelle, Beef Ragout, Piave Vecchio Cheese  
수제 파파르텔레, 쇠고기 라구, 피아베 베키오 치즈

    • CASONCELLI • 카손첼리 • PHP 650  
Candy-wrapped Grana Padano Ravioli, Parmesan Fondue, Herb Brown Butter, Chives Oil  
캔디로 감싼 그라나 파다노 라비올리, 파마산 풍류, 허브 브라운 버터, 쪽파 오일

## LA PASTA DEL CENTRO 시내의 파스타

  • CARBONARA (Spaghetti or Rigatoni) • 카르보나라(스파게티 또는 리가토니) • PHP 900  
Guanciale, Pecorino, Egg Yolk, Black Pepper  
관시알레, 페코리노, 달걀 노른자, 후추

  • CAVATELLI ALLA NORCINA • NORCINA와 카바텔리 • PHP 900  
Handcrafted Cavatelli, Creamy Truffle Sauce, Mushrooms, Italian Sausage  
수제 카바텔리, 크림 트러플 소스, 버섯, 이탈리아 소시지

   • TAGLIATELLE AI FUNGHI • 버섯을 곁들인 탈리아텔레 • PHP 600  
Handcrafted Tagliatelle, Butter Sauce, King Oyster Mushrooms, Local Stracciatella Cheese  
수제 탈리아텔레, 버터 소스, 새송이버섯, 국내산 스트라치아텔라 치즈

## LA PASTA DEL SUD 남부 파스타

   • SPAGHETTI ALLE VONGOLE • 조개 스파게티 • PHP 700  
Spaghetti, Clams, Parsley, Extra Virgin Olive Oil  
스파게티, 조개, 칠리 플레이크, 파슬리, 엑스트라 버진 올리브 오일

  • ORECCHIETTE ALLA BARESE • 오레키에테 알라 바레세 • PHP 600  
Handcrafted Orecchiette, Tomato Sauce, Nduja, Bell Peppers, Pecorino  
수제 오레키에테, 토마토소스, 은두자, 피망, 페코리노

   • LINGUINE AI GAMBERI • 새우 링귀니 • PHP 950  
Linguine, King Prawns, Tomato Bisque Sauce  
링귀니, 왕새우, 토마토 비스크 소스

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.

## I NOSTRI PIATTI 우리의 요리

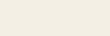
 • RISOTTO ALLA PESCATORA • 해산물 리조토 • PHP 1,000  
Carnaroli Rice, Assorted Seafood, Tomato Fish Broth, Local Straciatella Cheese  
카르나롤리 라이스, 모듬 해산물, 토마토 생선 국물, 현지 스트라치아텔라 치즈

 • RISOTTO FUNGHI E STRACCHINO • 버섯과 스트라치노 리조또 • PHP 880  
Carnaroli Rice, Mushrooms, Local Stracchino Cheese  
카르나롤리 라이스, 버섯, 현지 스트라키노 치즈

 • POLLO ARROSTO • 구운 치킨 • PHP 1,300  
Roast Chicken, Mashed Potatoes, Sautéed Spinach, Chicken Jus  
로스트 치킨, 으깬 감자, 볶은 시금치, 치킨 주스

 • PESCE AL CARTOCCIO • 조각난 물고기 • PHP 2,200  
Oven-roasted Chilean Seabass, Braised Pepper & Leeks, Carrots, Lemon Butter Sauce  
오븐에 구운 칠레 농어, 찐 고추와 리크, 당근, 레몬 버터 소스

 • GUANCIA BRASATA • 브레이즈드 치즈 • PHP 1,300  
Red Wine Braised Beef Cheek, Polenta, Buttered Carrots  
레드 와인으로 삶은 쇠고기 불살, 폴렌타, 버터 당근

 • PORCHETTA • 돼지고기 • PHP 1,430  
Crispy Pork Belly Roll, Sautéed Spinach, Roasted Marble Potatoes  
바삭한 삼겹살 롤, 시금치 볶음, 구운 대리석 감자

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.

# DALLA BRACE 버팀대에서

## PORK & LAMB 돼지고기 & 양고기

 CARRÈ DI MAIALE · 돼지고기 랙 · PHP 5,150

Legado Iberico Pork Rack 1 kg  
레가도 이베리코 돼지고기 랙 1 kg

 CARRÈ DI AGNELLO · 양고기 랙 · PHP 4,200

New Zealand Lamb Rack 320 g  
뉴질랜드 양고기 랙 320g

## SEAFOOD 해물

 GAMBERI · 새우 · PHP 2,200

King Prawns 300 g  
왕새우 300g

 SPIGOLA · 농어 · PHP 2,750

Barramundi Fillet 500 g  
바라문디 필레 500g

## BEEF 소고기

### *Australian Mulwarra Black Angus 120 Days Grain-fed*

호주산 멀와라 블랙 앵거스 120일 곡물사료

 FILETTO 필렛 스테이크 · PHP 3,300

Beef Tenderloin 250 g  
쇠고기 안심 250g

 COSTATA 갈비 살 · PHP 4,700

Ribeye 400 g  
립아이 400g

### *Australian Black Tyde Angus 150 Days Grain-fed*

호주 블랙 타이드 앵거스 150일 곡물 사료

 COSTATA CON OSSO · 뼈가 있는 갈비뼈 · PHP 10,400

T-Bone 1 kg  
티본 1kg

 BISTECCA · 스테이크 · PHP 13,700

Tomahawk 1.2 kg  
토마호크 1.2kg

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.

## SIDES 측면

---

- Thick Cut Fries · 두툼하게 썬 감자튀김 · PHP 200 
- Mashed Potatoes · 으깬 감자 · PHP 250 
- Roasted Vegetables · 구운 야채 · PHP 230
- Spinach Gratin · 시금치 그라탕 · PHP 280 

## BUTTER 버터

---

- Herb Butter · 허브버터 · PHP 65 
- Truffle Butter · 트러플 버터 · PHP 65 

## SAUCE 소스

---

- Red Wine Jus · 레드와인쥬스  
- Peppercorn Sauce · 후추 소스  
- Mushroom Sauce · 버섯 소스  
- Lemon Butter Sauce · 레몬 버터 소스 

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.

# PIZZERIA 피자 가게

## PIZZA NAPOLETANA 피자

### Traditional Hand-stretched Dough

손으로 늘린 전통 반죽

 MARGHERITA · 마르게리타 · PHP 600

Tomato Sauce, Mozzarella, Basil  
토마토 소스, 모짜렐라, 바질

 VEGETARIANA · 채식주의자 · PHP 660

Tomato Sauce, Mozzarella, Roasted Vegetables, Arugula  
토마토 소스, 모짜렐라, 구운 야채, 루콜라

 DIAVOLA · 악마 · PHP 880

Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Nduja, Italian Sausage, Bell Peppers, Chili  
토마토소스, 모짜렐라, 매콤한 살라미, 은두자, 이탈리아 소시지, 피망, 칠리

 PANNA E FUNGHI · 크림과 버섯 · PHP 880

Mozzarella, Black Truffle Cream, Mushrooms  
모짜렐라, 블랙 트러플 크림, 버섯

 QUATTRO FORMAGGI · 치즈 4개 · PHP 800

Mozzarella, Fontina, Taleggio, Gorgonzola  
모짜렐라, 폰티나, 탈레지오, 고르곤졸라

 CRUDO STRACCIATELLA RUCOLA · RAW STRACCIATELLA 로켓 · PHP 1,100

Tomato Sauce, Local Stracciatella Cheese, Parma Ham  
Parmesan, Arugula, Balsamic Reduction  
토마토소스, 국내산 스트라치아텔라 치즈, 파르마 햄 파마산, 루콜라, 발사믹리덕션

## PIZZA ROMANA 로마 피자

### Rolling Pin-stretched Dough (Crispy, Thin, and Light)

롤링 핀 반죽 (바삭하고 얇고 가벼운)

 STRACCIATELLA · 초콜릿 칩 · PHP 600

Tomato Sauce, Local Stracciatella, Basil Oil, Cherry Tomatoes  
토마토 소스, 국산 스트라치아텔라, 바질 오일, 방울토마토

 MARINARA · 마리나라 · PHP 600

Tomato Sauce, Garlic, Capers, Oregano, Black Olives, White Anchovies  
토마토 소스, 마늘, 케이퍼, 오레가노, 블랙 올리브, 화이트 앤초비

 MONTANARA · 몬타나라 · PHP 660

White Sauce, Mushrooms, Mozzarella, Garlic Chives Pesto, Coppa Ham  
화이트 소스, 버섯, 모짜렐라, 마늘 부추 페스토, 코파 햄

 MORTAZZA · 모르타차 · PHP 660

Mortadella, Fresh Local Ricotta Cheese  
모르타델라, 신선한 현지 리코타 치즈

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.

## DOLCI 과자

   TIRAMISÙ · 티라미수 · PHP 570  
Mascarpone, Ladyfinger, Espresso, Cocoa Powder  
마스카포네, 레이디핑거, 에스프레소, 코코아 파우더

 PANNA COTTA · 판나코타 · PHP 440  
Vanilla Cream, Strawberry Coulis, Berry Gelato  
바닐라 크림, 딸기 쿨리스, 베리 젤라토

    MAGNUM AL PANFORTE · 매그넘 알 판포르테 · PHP 530  
Spiced Glazed Fruits, Custard Gelato, Meringue  
매콤한 글레이즈드 과일, 커스터드 젤라토, 머랭

  PERA · 돈 · PHP 600  
Lemon Mousse, Pear Compote, Crumble  
레몬 무스, 배 설탕에 절인 과일, 크럼블

   TORTA DI FICHI · 무화과 케이크 · PHP 500  
Fig Cake, Toffee Sauce, Candied Walnut, Vanilla Gelato  
무화과 케이크, 토피 소스, 설탕에 절인 호두, 바닐라 젤라토

    PRALINA AL CIOCCOLATO · 초콜릿 프랄린 · PHP 550  
70% Dark Chocolate Mousse, Praline Crunch, Hazelnut Gelato  
70% 다크 초콜릿 무스, 프랄린 크런치, 헤이즐넛 젤라토

  TAGLIERE DI FORMAGGI · 치즈 플래터 · PHP 660  
Selection of Italian Cheeses  
이탈리아 치즈 선택

Okada Manila promotes and practices the use of cage-free eggs for the welfare and quality of life of egg-laying hens.

La Piazza Ristorante Italiano's burrata, stracciatella ricotta, and stracchino are locally made from Mercanti Veneziani, following the Italian cheese-making standard.

오카다 마닐라는 산란계의 복지와 삶의 질을 위해 케이지 프리 계란 사용을 장려하고 실천하고 있습니다.  
La Piazza Ristorante Italiano의 부라타, 스트라치아텔라 리코타, 스트라키노는 Mercanti Veneziani가 이탈리아 치즈 제조 표준에 따라 현지에서 제조합니다.

 Seafood  Nuts  Soya  Egg  Milk  Wheat

For your safety, please advise our service staff if you have any food allergies or dietary restrictions.  
All prices are in PHP, inclusive of VAT, service charge, and local government tax.