

Da Forni

Ristorante Italiano

O a Farni

Ristorante Italiano



WELCOME TO DO FORNI BENVENUTI A DO FORNI

សូមស្វាគមន៍មកកាន់ភោជនីយដ្ឋានដូហ្វនី


Italian Cuisine is originated since ancient Roman Empire & has been practicing worldwide until today; embracing its rich heritage, Do Forni's menu is helmed by our Italian Chef, revealing newly inspired dishes that take Italian cuisine to an elevated level, using innovative approach to traditional Italian fare.

“Life is a combination of Pasta & Magic”....& Buon Appetito!



APPETIZERS


ANTIPASTI មុខម្ហូបនាំមុខ

A1 Burrata Quinoa Salad  **18**
 Burrata Cheese, Organic Pesto Quinoa Salad,
 12 Years Durmast Barrel Aged Modena Balsamic Vinegar
*Burrata e Insalata di Quinoa Organica con Pesto e
 Aceto di Modena Invecchiato 12 Anni*
 សាឡាត់គ្រាប់ធញ្ញជាតិស៊ីរីរាងញ៉ាជាមួយទឹកទឹកជ្រលក់ប៉េស្តូ និង ឈីសប្លូរ៉ាតាស្រោចទឹកខ្មេះបាលសាមីក១២ឆ្នាំ

A2 Pan-seared Atlantic King Scallop  **30**
 Saffron Sauce, Diamond Sturgeon Oscietre Caviar, Tomato Salsa,
 Dehydrated Olives Powder, Rocket Leaves
*Capesante Atlantiche Scottate con Salsa Allo Zafferano e
 Caviale di Storione Diamante*
 ស្តេចខ្យងសមុទ្រអាត្លង់ទិកអាំង ទទួលបានជាមួយពងត្រីកាវីយ៉ាអូស៊ីត្រា

A3 Vitello Tonnato  **15**
 Veal Loin Thin Slices, Fennel, Tuna Caper Sauce, Caper Berries
Vitello Tonnato
 សាច់គោចំអិនក្នុងស៊ីតុណ្ណភាពទាបជាមួយទឹកជ្រលក់ ធូណា និងគ្រាប់យេតើរ

A4 Wagyu Beef Tartare  **22**
 Slow Cooked Egg, Pickled Mushrooms, Gherkin Gel,
 Parmesan Shaves, Truffle Tapenade Dressing
Battuta di Manzo Wagyu MS 8-9 con Funghetti e Gel di Cetriolini
 តាតាសាច់គោវ៉ាយ្យូ ជាមួយស៊ីតុណ្ណចំអិនពិសេស ជ្រក់ផ្សិត ឈីសជាមេសាន ទឹកជ្រលក់ត្រាហូល

A5 Tuna Carpaccio  **17**
 Thin Sliced Pacific Tuna, Citrus Gel, Zucchini Salad, Capsicum Purée
Carpaccio di Tonno con Insalatina di Zucchine Fresche e Agrumi
 ត្រីធូណាប៉ាស៊ីហ្វិកហាត់ស្តើងៗទទួលបានជាមួយសាឡាត់នោង និងទឹកជ្រលក់ម្ទេសជ្រោក

A6 Fine de Claire Oyster  **6pcs 32 12pcs 60**
 Served with Lemon, Shallot & Jerez Vinegar
Ostriche Fine de Claire
 អយស្ទ័រស្រស់ ហ្វាញដឺ វៀរ ទទួលបានជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លឹមក្រហម

A7 Diamond Sturgeon Oscietre **20g 150 50g 360**
“Le Comptoir Du Caviar” 
 Served with Buckwheat Blini & Its Condiments
Caviale di Storione Diamante
 ពងត្រីកាវីយ៉ាអូស៊ីត្រា ២០ក្រាម ឬ ៥០ក្រាម

A8 Pan-seared French Foie Gras  **32**
“Alain Francois”
 Onion Figs Marsala Chutney, Balsamic Reduction
Fegato D’anatra e Mostarda di Fichi e Cipolle
 ធ្វើមក្លានចៀនទទួលបានជាមួយដំណាប់ខ្លឹមបារាំងនិងផ្លែល្ងា

A9 Fresh Mozzarella  **24**
 Cured Beef Bresaola, Green Asparagus, Oregano Lemon Dressing
Mozzarella Fresca con Bresaola e Asparagi Verdi
 ហេមសាច់គោ ជាមួយឈីសទឹកដោះក្របីស្រស់ ទំពាំងបារាំងបៃតង ស្រោចទឹកជ្រលក់ក្រូចឆ្មារ

A10 Rocket Leaves Salad  **15**
 Aged Parmesan Cheese, Walnuts, 12 Years Durmast Barrel Aged
 Modena Balsamic Vinegar
*Insalata di Rucola con Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico
 di Modena IGP 12 Anni*
 សាឡាត់រ៉ូកេត ជាមួយឈីសជាមេសាន គ្រាប់វលណាត់ស្រោចទឹកខ្មេះបាលសាមីក១២ឆ្នាំ



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge & 10% VAT



F1



F2



F5



F3

FIRST DISHES

PRIMI PIATTI ជំរើសជាស្លាពិសេសៗ

F1 Homemade Cappelletti Ricotta Cheese  **15**
 Spinach, Butter Sage, Tomato Sauce
Cappelletti Fatti in Casa Con Ripieno di Ricotta e Spinaci al Pomodoro
 ការអ៊ីតាលីបែតងខ្ទប់ជាមួយឈើសរីកូតា ផ្លែ ចំអិនជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ

F2 Homemade Tagliatelle Pasta  **22**
 Braised Beef Cheek Bolognese Sauce, Aged Parmesan Cheese
Tagliatelle Paglia e Fieno Fatte in Casa Con Bolognese Alla Do Forni
 ជាស្លា តាគីតេលពិសេសចំអិន ជាមួយ ផ្កា លំតោខឈើសធាមេសាន

F3 Saffron Risotto  **42**
 Sous Vide Canadian Lobster & Green Asparagus
Risotto Allo Zafferano Con Astice e Asparagi
 បាយអ៊ីតាលី ជាមួយបង្កងកាណាដា លំអងផ្កា សាប្រូ ន និងទំពាំងបារាំងបែតង

F4 Homemade Durum Wheat  **18**
 Homemade Durum Wheat Ear Shaped Pasta, Mussels, Clams,
 Pinto Bean Cream, Chardonnay Sauce
Orecchiette Fatte in Con Cozze e Vongole E Crema di Fagioli Pinto
 ជាស្លាអូរីជាតេធ្វើក្នុងហាងផ្ទាល់ចំអិនជាមួយគ្រី លាសសមុទ្រ គ្រឹមណ្តែកក្រហម និង ទឹកជ្រលក់ឆាដូណេ

F5 Homemade Black Ink Tagliatelle  **30**
 AOP Blue River Langoustine, Green Zucchini, Sardinian Bottarga
Tagliatelle al Nero di Seppia AOP con Gamberi di Fiume, Zucchine e Bottarga di Muggine
 ជាស្លាខ្មៅចំអិនជាមួយបង្កាទឹកសាប ននោងបែតង ពងត្រីបូតាហ្គាពីកោះសាដីនានប្រទេសអ៊ីតាលី

F6 Pumpkin Risotto  **18**
 Crispy Pancetta Ham, Porcini Mushrooms Dust,
 Black Truffle Tapenade
Risotto alla Crema Zucca, Pancetta Croccante, Polvere di Porcini e Salsa al Tartufo
 បាយអ៊ីតាលី ជាមួយល្អ រ៉ា ហេ មស្ត្រូ យ ផ្សិត និងទឹកជ្រលក់ លក់ ត្រា ហូលខ្មៅ

F7 Homemade Chitarra Pasta  **40**
 Canadian Lobster, Tomato-Lobster Sauce
Spaghetti Chitarra All'astice Canadese
 ជាស្លាពិសេ សហ្គីតារាជាមួយនិងបង្កងកាណាដា ទឹកជ្រលក់ លក់ បង្កងនិងទឹកប៉េងប៉ោះ



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge & 10% VAT



TRADITIONAL CURING TECHNIQUE

18 MONTHS CURED SAN DANIELE HAM PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

សាច់ហោម

Internationally-acclaimed, San Daniele ham - which is a PDO product (Protected Denomination of Origin) - stands out from other Italian ham for its unique processing, which doesn't involve removing the trotter.

As for the origin of the raw material (the legs), it's essential they only come from pigs bred in the northern regions of Italy and cured in the nearby area of San Daniele town in Friuli Venezia Giulia region.

Since the Celts times, the ancients experienced that the low humidity, good ventilation and the special microclimate of San Daniele del Friuli allowed to conserve the meat better and to improve its quality. During the Council of Trento, in the 1563, prelates ate Prosciutto di San Daniele, carried to Trento on mules from San Daniele del Friuli. Prosciutto di San Daniele PDO gained popularity year after year thanks to the market of the city of origin. This ham was very appreciate by Napoleon.

The leg is pulled at the joint to give the ham its classical straight, guitar-shaped appearance and then is placed in salt for 1 day for each kg. After this period, it is brushed off and placed in a press for 1 week so that all the serum comes out and it takes on its typical flattened shape.



SAN DANIELE DEL FRIULI

CLASSIC PASTA

PASTE CLASSICHE

ប៉ាស្តា

SELECTION OF PENNE OR SPAGHETTI
BRONZE CUT PASTA DI GRAGNANO

- P1 Carbonara**  **15**
Pancetta, Egg Yolk, Parmesan
Pasta Carbonara
ប៉ាស្តា កាបូណារ៉ាជាមួយក្រៀម ស៊ីត សាច់ជ្រូកបីជាន់ ឈីសជាម៉ាសាន
- P2 Tomato Sauce & Basil**  **12**
Pancetta, Egg Yolk, Parmesan
Pasta al Pomodoro e Basilico
ប៉ាស្តា ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ និង ដីបេស៊ីល
- P3 Aglio Olio e Peperoncino**  **12**
Pancetta, Egg Yolk, Parmesan
Pasta Aglio Olio e Peperoncino
ប៉ាស្តា អាលីអូ អូលីអូ
- P4 Amatriciana**  **15**
Pancetta & Tomato Sauce
Pasta Amatriciana
ប៉ាស្តាអាមាទ្រីកសាណា
- P5 Arrabbiata**  **12**
Tomato Sauce, Garlic & Chili
Pasta Arrabbiata
ប៉ាស្តា អារ៉ាប៊ីយ៉ាតា
- P5 Seafood Pasta**  **25**
Spaghetti ai Frutti di Mare
ប៉ាស្តា គ្រឿងសមុទ្រ

SAN DANIELE HAM

PROSCIUTTO

សាច់ហោម

- H1 San Daniele Ham** **100g 25**
Taggiasca Olives, Cherry Tomato, Rocket Leaves
Prosciutto di San Daniele
សាច់ហោម សាដានីល ជាមួយផ្លែអូលីវ ប៉េងប៉ោះ ស្លឹករុក្ខជាតិ

SOUP

ZUPPA

ស៊ុប

- Z1 Porcini Mushroom Soup**  **16**
"Alain Francois" Seared Foie Gras
Zuppa di Funghi Porcini con Fegato D'Anatra
ស៊ុបផ្សិតផ្លែមក្លាន
- Z2 Classical Italian Vegetable Soup**  **10**
Extra Virgin Olive Oil, Aged Parmesan Cheese
Minestrone di Verdure con Legumi
ស៊ុបបន្លែបែបអ៊ីតាលីជាមួយប្រេងអូលីវឈីសជាម៉េសាន



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge & 10% VAT



PONTEVECCHIO TRADITIONAL AGING PROCESS



BALSAMIC VINEGAR PONTEVECCHIO TRADITIONAL ACETAIA DI MODENA

ទីកន្លែង: បាលសាមិក

Pontevecchio is a traditional Modena Acetaia that, from generation to generation, has been producing the best Modena balsamic vinegar for more than a hundred years. Made according to ancient acetification techniques, and aged exclusively in barrels of the finest woods, our vinegar is of the highest quality level.

Pontevecchio Balsamic Vinegar of Modena is obtained exclusively from Lambrusco and Trebbiano grapes, harvested in our own vineyards, and it is thanks to the clayey soil and the particular climate of the Modena hills that excellence is achieved in these crops.

Pontevecchio produces all types of vinegar, such as balsamic vinegar of Modena PGI and traditional balsamic vinegar of Modena DOP, and is renewed with flavored glazes and white vinegars, because vinegar is an ancient but contemporary product, capable to constantly give life to new creations and innovative recipes. Each vinegar has its own combination, and by contacting us we will be able to advise you which balsamic vinegar of Pontevecchio is the most suitable for our dishes, so that you can enjoy only the best of the Modenese tradition.



G6 Cape Grim Grass-fed Bone-In Beef Chop 1kg
Costata di Manzo



AUSTRALIA'S FINEST GRASS-FED NATURAL BEEF MANZO AUSTRALIANO

សាច់គោ អូស្ត្រាលី ដែលចិញ្ចឹមដោយ ស្មៅធម្មជាតិ

Tasmania is world-renowned for its rugged wilderness, pristine beauty and landscape of vivid contrast.

Cape Grim in the far northwest corner, shaped by wild Southern Ocean swells, abundant rainfall has the cleanest air in the world.

Our proud collective of beef farmers throughout Tasmania, King and Flinders Islands, have a commitment to ethical practices and are audited by a third-party.

They nurture the finest quality cattle, without harming the pristine environment.

Raised on rich pastures with nothing else added, Cape Grim Beef is hand-selected and rigorously graded, rewarding you with pure beef flavour - made by nature.

- 100% Grass-fed and finished
- No added hormones
- Antibiotic free
- GMO free
- British breed beef only
- Graded to four & five star MSA tenderness grades
- Naturally marbled for maximum juiciness and flavour
- Certified Humane



FROM THE GRILL DALLA GRIGLIA

ប្រភេទសាច់អាំង

SELECTION OF ONE SIDE DISH AND SAUCE

G1 Cape Grim Grass-fed Rib Eye 300g   **55**
Controfiletto di Manzo
សាច់គោក្បែរឆ្អឹងជំនី ពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ៣០០ក្រាម

G2 Cape Grim Grass-fed Striploin 250g   **40**
Lombata di Manzo
សាច់គោជាប់ខ្លាញ់ មកពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ២៥០ក្រាម

G3 Cape Grim Grass-fed Tenderloin 180g   **42**
Filetto di Manzo
សាច់គោចម្អកក្នុង មកពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ១៨០ក្រាម

G4 US Wagyu Gold Label Beef Tenderloin MS 8-9   **85**
Sous Vide Snake River Farm
Filetto di Manzo US Wagyu MS 8-9
សាច់គោចម្អកក្នុងវាយូ លេខ ៨-៩ ចំអិនលក្ខណៈពិសេស មកពី ស្មែក វីរី ហ្វាយ សហរដ្ឋអាមេរិក

G4 Lamb Chop 300g   **40**
Costolette di Agnello
សាច់ចៀម ៣០០ក្រាម

SELECTION OF TWO SIDE DISHES AND SAUCE

G5 Cape Grim Grass-fed Bone-in Beef Chop 1kg   **95**
Costata di Manzo (2 Pax)
សាច់គោជាប់ឆ្អឹងមកពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ១គីឡូក្រាម

SIDE DISHES CONTORNI

ជម្រើសបន្ថែម

C1 Parmesan Mashed Potato   **5**
Purée di Patate
ដំឡូងកិនជាមួយឈីសជាមេសាន

C2 Mixed Salad  **5**
Insalata Mista
សាឡាត់ចម្រុះ

C3 Mixed Grilled Vegetables **5**
Grigliata Mista Verdure
បន្លែអាំងចម្រុះ

C3 Black Truffle Polenta **5**
Polenta al Tartufo Nero
ពោតម៉ត់ជាមួយធុរិតត្រាហ្វូលខ្មៅ

SELECTION OF SAUCE SELEZIONE DI SALSE

ជម្រើសទឹកជ្រលក់

S1 Kampot Pepper Sauce
Salsa al Pepe Nero di Kampot
ទឹកជ្រលក់ម្រេចកំពត

S3 Gorgonzola Cheese Sauce
Salsa al Gorgonzola
ទឹកជ្រលក់ឈីសហ្គោហ្គុនហ្សូលា

S2 Mushroom Cream Sauce
Salsa alla Crema di Funghi
ទឹកជ្រលក់ធុរិត

S4 Barolo Red Wine Sauce
Salsa al Barolo
ទឹកជ្រលក់ស្រាគ្រហម



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge & 10% VAT



FS1



FS2



FS4



FS3

FROM THE SEA

SECONDI DI MARE

ម្ហូបចម្អិនគ្រឿងសមុទ្រ

- FS1 Black Cod Fish Simmered in Milk & Parmesan**  **45**
 Taggiasca Olives, Asparagus, Potatoes, Almond Flakes
Merluzzo alla Veneziana
 ត្រីទឹកកកខ្មៅចម្អិនជាមួយទឹកដោះគោ ឈើសធាមេសាន អូលីវតាហ្គាស្កា ទំពាំងបារាំងដំឡូង និងគ្រាប់អាល់ម៉ុន
- FS2 Pistachio Crusted Pacific Tuna Fillet**  **28**
 Sicilian Sweet - Sour Vegetable Caponata
Tagliata di Tonno in Crosta di Pastacchi con Caponatina Siciliana di Verdure
 ត្រីឆ្មារសមុទ្រប៉ាស៊ីហ្វិកប្រលាក់ជាមួយគ្រាប់សណ្តែករីកាយ ទទួលទានជាមួយបន្លែចម្រុះសជាតិជូអែម
- FS3 Calabria Style Tossed King Prawns & Mussels**  **42**
 Porcini Mushrooms, White Wine Sauce, Mediterranean Herbs
Spadellata Calabrese ai Gamberoni, Cozze e Funghi Porcini
 បង្កា និង គ្រុំសមុទ្រចម្អិនតាមបែបអ៊ីតាលីក្នុងតំបន់កាឡាប្រេ ជាមួយផ្សិត ទឹកជ្រលក់ស្រាទំពាំងបាយជូពណ៌ស និងដីមេឌីទែរ៉ាណេ
- FS4 Pan-seared Seabass**  **26**
 Puttanesca Sauce, Taggiasca Olive, Tomato Salsa, Crispy Onions
Branzino alla Puttanesca con Olive Taggiasche e Cipolle Croccanti
 ត្រីឆ្មាចៀន ទទួលទានជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉េងប៉ោ អូលីវតាហ្គាស្កា និងខ្ទឹមបារាំងបំពង



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge & 10% VAT




PIZZA

DAL FORNO

ភីហ្សា

P1 Margherita Pizza  **8**
 Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Basil, Extra Virgin Olive Oil
Pizza Margherita
 ភីហ្សាម៉ារហ្គេរីតា ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ដីបាស៊ីល និង ប្រេងអូលីវ

P2 Diavola Pizza  **14**
 Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Italian Salami,
 Taggiasca Olives
Pizza Diavola
 ភីហ្សាដាវូឡា ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី សាច់ក្រកអ៊ីតាលី និង អូលីវតាហ្គាស្កា

P3 Parma Ham Pizza  **18**
 Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Parma Ham,
 Parmesan Cheese, Rocket Leaves
Pizza al Prosciutto Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano e Rucola
 ភីហ្សាដាម៉ាហេម ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ឈើសផាមេសាន និង ស្លឹករូកេត

P4 Caprese Pizza  **13**
 Tomato Sauce, Fresh Mozzarella Cheese,
 Cherry Tomato Concasse, Pesto
Pizza Caprese
 ភីហ្សាកាប្រេសេ ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ប៉េងប៉ោះ និង បេស្តូ

P5 Mushroom Pizza  **14**
 Tomato Sauce, Mozzarella Cheese,
 Wild Mushrooms, Black Truffle Sauce
Pizza Ai Funghi Con Salsa Al Tartufo
 ភីហ្សាផ្សិត ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ផ្សិតព្រៃ និង ទឹកជ្រលក់ត្រាហូលឌ្រៅ

P6 Lobster Pizza  **30**
 Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Spiny Lobster,
 Spinach, Lobster Oil Essence
Pizza Alla'Aragosta e Spinaci
 ភីហ្សាបង្កងស្ទីនី ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី បន្លែផ្លី

P7 Four Cheese Pizza  **18**
 Mozzarella Cheese, Gorgonzola, Taleggio,
 Parmesan Cheese, Crushed Walnuts
Pizza Ai Quattro Formaggi
 ភីហ្សាឈើស ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើស ប្រេតេទចំអិនបញ្ចូលគ្នា និង គ្រាប់វលណាត់



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge & 10% VAT