







Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤


Healthy Dish	Insalata Di Kale, Avocado, Pomodorini, Barbabietole, Semidi Zucca, Aceto Di Lamponi, Yogurt Baby Kale Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Beetroot, Pumpkin Seed, Raspberry Vinegar, Yoghurt 嫩甘藍菜沙律、牛油果、車厘茄、紅菜頭、南瓜核、紅莓果醋、乳酪	238
	Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, Olio e Limone Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, Lemon Oil Dressing 意大利番茄、露筍、沙律菜、紅菜頭、水牛芝士、檸檬油	258
	Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Basil, Balsamic Vinegar 水牛芝士配巴馬火腿、番茄沙律、羅勒及意大利黑醋	298
	Lombetto di Salmone Affumicato, Oro, Avocado, Caviale Oscietra, Salsa all' Aneto e Blinis Smoked Gold Salmon Loin with Avocado, Oscietra Caviar, Dill Cream Sauce, Blinis 煙燻金箔鮭魚柳配牛油果、奧西特拉鱈魚子醬、刁草奶油醬、布林餅	298
	Terrina di Fegato d'Anatra e Maiale, Composta di Mele, Frutti di Bosco, Riduzione al Balsamico Duck Liver & Pork Pie, Apple Compote, Berries, Balsamic Vinegar Reduction 鴨肝及豬肉餡餅、糖漬蘋果、雜莓及意大利黑醋	298
	Tartare Mistica 100% Piemonte, Carne di Fassona, Nocciole, Pesto Disidratato, Tartufo Nero Mystic Tartar 100% Piedmont, Fassona Beef, Hazelnut, Dehydrated Pesto, Black Truffle 皮埃蒙特韃靼牛肉、意大利費桑拿牛肉、榛子、羅勒乾、黑松露	308
	Polpo Del Mediterraneo alla griglia, capesante scottate, pure' di patate, pomodoro fresco e pesto Grilled Mediterranean Octopus, Seared Hokkaido Scallop, Mashed Potatoes, Tomato Salsa & Pesto 燒地中海八爪魚、煎帶子配薯蓉、番茄及香草醬	318

Zuppe – Soup – 湯


Healthy Dish	Il Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto 香草意大利雜菜湯	158
	Crema di Funghi Porcini e Castagne con Capasanta Scottata Mushroom and Chestnut Cream Soup, Seared Hokkaido Scallop 野菌粟子濃湯伴香煎北海道帶子	198
	Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar 龍蝦濃湯、奶油、鱈魚子醬	258

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

 Signature
推介菜式

 Vegan
非肉食


 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續成分

Paste - Pasta – 意大利麵

Healthy Dish

Penne all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo 298
Penne with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chili, Sun Dried Tomatoes, Seasonal Vegetables and Parsley

 香辣番茄醬長通粉、蒜茸、辣椒、日曬番茄、時令蔬菜及香芹

Spaghetti all' Aglio, Olio e Peperoncino, Vongole, Gamberetti Essiccati e Prezzemolo 328
Spaghetti with Garlic, Olive Oil and Chili, Clams, Sakura Shrimps, Parsley

香蒜辣椒意大利麵配櫻花蝦、蛤蜊及香草



Strozzapreti con Brasato di Manzo Wagyu al Barolo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero 358
Strozzapreti, with Braised Wagyu Beef, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffle

嫩和牛肉醬短捲麵、巴羅洛葡萄酒、時令蘑菇、黑松露

Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini 358
Linguine, Tiger Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomato Sauce

虎蝦意大利扁麵配蒜蓉白蘭地番茄汁


Risotto Camaroli all' Astice con La Sua Salsa Ridotta alla Mediterranea 488
Risotto Canaroli with Lobster and Own Sauce Reduced in 'Mediterranean Style'

原汁龍蝦意大利飯

Pesce – Seafood – 海鮮

Healthy Dish

Salmone Cotto Lentamente, Pure' Di Carote, Sedano Rapa e Zenzero, Broccolini, Pomodoro Disidratato 388
Slow Cooked Fillet of Salmon, Celeriac Root, Ginger & Carrot Puree, Broccolini, Dehydrated Tomatoes

 慢煮鮭魚柳、芹菜根、甘筍薑蓉、西蘭花苗、脫水番茄乾

Filetto di Halibut al Forno, Calamari Saltati, Salsa all'Astice, Caviale di Aringa 438
Baked Halibut Fillet, Lobster Sauce, Sautéed Calamari, Herring Caviar

焗比目魚伴龍蝦汁、魷魚及鱈魚子醬




Sogliola di Dover Intera 'Stile Mugnaia', Prezzemolo, Salsa al Burro e Limone 698
Sustainably-harvested Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Parsley, Butter Lemon Sauce (*suitable for sharing*)


香煎可持續收穫龍脷魚配檸檬汁及香草 (適合共享)

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

 Signature
推介菜式

 Vegan
非肉食




 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續成分

Secondi di Carne – Meat – 肉類

-  **Trippa di Manzo Stufata al Pomodoro, Peperoncino, Pasta, Pecorino Come La Faceva Mio Nonno** 348
Stewed Beef Tripe, Spicy Tomato Sauce, Pasta, Pecorino, Chef Andrea Grandfather Sunday's Recipe
意大利燉牛肚、香辣番茄醬、意大利麵、佩科里諾羊奶芝士、自主廚祖父食譜
- Galletto Giallo Francese Arrosto alle Erbe, Crocchette di Patate e Porri, Salsa al Tartufo Nero** 428
Roasted Whole French Yellow Chicken Stuffed with Herbs, Leek & Potato Cake, Black Truffle Sauce
燒原隻法國黃雞伴馬鈴薯大蒜餅及黑松露汁
- Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Purea di Mais** 428
Grilled Canadian Pork Chop, Spiced Honey Glaze, Corn Purée
扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉
- Scottadito di Agnello Australiano al forno, Aglio, Salsa alla Menta, Senape di Digione** 458
Baked Australian Lamb Chops, Garlic, Mint Sauce, Dijon Mustard
扒澳洲羊架配香蒜薄荷汁、法式芥末
-  **Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu Al forno, Verdure di Stagione** 1,788
Baked Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42oz), Seasonal Vegetables (suitable for sharing)
焗澳洲戰斧 M5 和牛 (42 安士) 配時菜 (適合共享)

Contorni – Side Dish – 伴菜


-  **Asparagi Verdi Bolliti, Uovo Sodo, Olio all Limone e Dragoncello** 98
Poached Green Asparagus, Shredded Egg White, Lemon Oil & Tarragon
水煮露筍、雞蛋白絲、檸檬油及龍蒿草
-  **Cavolfiore al Forno con Besciamella e Parmigiano** 98
Baked Cauliflower, Béchamel, Parmesan Cheese
巴馬臣芝士焗椰菜花
-  **Purea di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno** 118
Baked Mashed Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese
黑松露芝士焗薯蓉

Please advise us if you have any allergies or dining restrictions 如有任何食物敏感·請跟我們的服務員聯絡


Gluten-free and Vegan options are available upon request 餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

 Signature
推介菜式

 Vegan
非肉食

 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續成分