


## Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤


<b>Healthy Dish</b>	<b>Insalata Di Kale, Avocado, Pomodorini, Barbabietole, Semidi Zucca, Aceto Di Lamponi, Yogurt</b> Baby Kale Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Beetroot, Pumpkin Seed, Raspberry Vinegar, Yoghurt 羽衣甘藍菜沙律、牛油果、車厘茄、紅菜頭、南瓜籽、紅莓果醋、乳酪	238
	<b>Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, Olio e Limone</b> 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
	<b>Vitello Tonnato, Salsa Maionese, Tonno, Capperi e Acciughe</b> Thin Sliced Roasted Veal with Tuna, Mayonnaise, Capers and Anchovy Sauce 薄切燒牛仔肉配吞拿魚、蛋黃醬、酸豆、鯷魚汁	288
	<b>Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico</b> 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、意大利黑醋	298
	<b>Lombetto di Salmone Affumicato, Oro, Avocado, Caviale Oscietra, Salsa all' Aneto e Blinis</b> Smoked Gold Salmon Loin with Avocado, Oscietra Caviar, Dill Cream Sauce, Blinis 煙燻金箔三文魚配牛油果、特級魚子醬、刁草忌廉、迷你鬆餅	298
	<b>Terrina di Fegato d'Anatra e Maiale, Composta di Mele, Frutti di Bosco, Riduzione al Balsamico</b> Duck Liver & Pork Pie, Apple Compote, Berries, Balsamic Vinegar Reduction 鴨肝及豬肉批、糖漬蘋果、雜莓、意大利黑醋	298
	<b>Tartare Mistica 100% Piemonte, Carne di Fassona, Nocciole, Pesto Disidratato, Tartufo Nero</b> Mystic Tartar 100% Piedmont, Fassona Beef, Hazelnut, Dehydrated Pesto, Black Truffle 皮埃蒙特牛肉他他、意大利費桑拿牛肉、榛子、羅勒乾、黑松露	308
	<b>Polpo Del Mediterraneo alla griglia, capesante scottate, pure' di patate, pomodoro fresco e pesto</b> 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


<b>Healthy Dish</b>	<b>Il Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico</b> Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto 香草意大利雜菜湯	158
	<b>Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga</b> Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar 龍蝦濃湯、忌廉、鮮魚子醬	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


	<b>Spaghetti all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo</b> Spaghetti with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chili, Sun Dried Tomatoes, Seasonal Vegetables and Parsley 香辣番茄醬意粉、蒜茸、辣椒、番茄乾、時令蔬菜及香芹	298
	<b>Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragù di Carne Italiana alla Bolognese</b> Homemade Traditional Lasagna with Italian Minced Beef Ragout "Sunday Style" 傳統焗意大利免治牛肉千層麵	328
	<b>Penne con Salsa al Tartufo Nero, Panna e Parmigiano Reggiano</b> Penne with Black Truffle Cream Sauce and Parmesan Cheese 黑松露忌廉長通粉、巴馬臣芝士	348
	<b>Strozzapreti con Brasato di Manzo Wagyu al Barolo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero</b> Strozzapreti, with Braised Wagyu Beef, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffle 嫩和牛肉醬短捲麵、巴羅洛紅酒、時令蘑菇、黑松露	358
	<b>Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini</b> Linguine, Tiger Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomato Sauce 虎蝦意大利扁麵配蒜蓉、白蘭地、車厘茄汁	358

## Pesce – Seafood – 海鮮


	<b>Salmone Cotto Lentamente, Pure' Di Carote, Sedano Rapa e Zenzero, Broccolini, Pomodoro Disidratato</b> Slow Cooked Fillet of Salmon, Celeriac, Ginger & Carrot Puree, Broccolini, Dehydrated Tomatoes 慢煮三文魚、芹菜頭、甘筍薑蓉、西蘭花苗、番茄乾	388
	<b>Filetto di Halibut al Forno, Calamari Saltati, Salsa all'Astice, Caviale di Aringa</b> Baked Halibut Fillet, Lobster Sauce, Sautéed Calamari, Herring Caviar 焗比目魚配龍蝦汁、魷魚、鮮魚子醬	438
	<b>Sogliola di Dover Intera 'Stile Mugnaia', Prezzemolo, Salsa al Burro e Limone</b> Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Parsley, Butter Lemon Sauce (suitable for sharing) 香煎原條龍脷魚配香草、牛油檸檬汁(適合共享)	698

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、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  
香草燒原隻法國黃油雞配馬鈴薯大蒜餅、黑松露汁
- Scottadito di Agnello Australiano al forno, Aglio, Salsa alla Menta, Senape di Digione** 458  
Baked Australian Lamb Chops, Garlic, Mint Sauce, Dijon Mustard  
焗澳洲羊架配香蒜、薄荷汁、法式芥末
- Costata di Manzo in padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero** 588  
Pan-Fried Australian Rib-eye Steak, Creamy Spinach, Baked Potato Stuffed with Chorizo, Black Pepper Sauce  
香煎澳洲肉眼牛扒、忌廉菠菜、焗薯仔釀西班牙辣香腸、黑椒汁
-  **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、蛋白、檸檬油及龍蒿草
-  **Cavolfiore al Forno con Besciamella e Parmigiano** 98  
Baked Cauliflower, Béchamel, Parmesan Cheese  
焗椰菜花、白汁、巴馬臣芝士
-  **Purea di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno** 118  
Baked Mashed Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese  
焗薯蓉、黑松露、巴馬臣芝士

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

