



CUCINA



Italian Beef

10 January - 31 March 2024

Vitello Tonnato, Salsa Maionese, Tonno, Capperi e Acciughe
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

Mezze Maniche con Coda di Manzo Stufata alla Vaccinara, Pomodoro e Pecorino
Mezze Maniche with Stewed Beef Tail "Vaccinara Style", Tomato Sauce, Pecorino
意式燉牛尾袖筒意大利麵、番茄汁、羊奶芝士

\$348

Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragù di Carne Italiana alla Bolognese
Homemade Traditional Lasagna with Italian Minced Beef Ragout "Sunday Style"
傳統燉意大利免治牛肉千層麵

\$328

Ossobuco di Vitello Brasato con Risotto alla Milanese e Gremolata
Braised Veal Shank Ossobuco "Milanese style", Saffron Risotto and Gremolata
米蘭式幼牛腩肉、番紅花意大利飯

\$458

Sottofiletto di Manzo Carima Tagliata, Rucola, Pomodorini, Parmigiano, Saba
Grilled Carima Beef Sirloin Tagliata, Rocket Salad, Tomatoes, Parmesan, Saba Sauce
燒切片西冷牛扒、火箭菜、番茄、巴馬臣芝士、沙巴醬

\$528

Bistecca di Carne alla Fiorentina, Olio al Rosmarino, Sale Affumicato
Grilled Porterhouse Steak, Rosemary Oil, Smoked Sea Salt Flakes (suitable for sharing)
燒大里脊牛扒、迷迭香油、煙燻海鹽 (適合 2-3 人共享)

\$1288

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