

Antipasti & Insalate / Appetizer 頭盤

HK\$

Carpaccio di scampi, avocado, cipolle rosse in agrodolce, arance, caviale d'olio

Raw Scampi Carpaccio, Avocado Sauce, Pickled Red Onion, Orange, Caviar Oil

生淡水小龍蝦薄片伴牛油果汁、紅洋蔥、香橙及魚子醬油

308

Insalata di granchio, mela verde, maionese, barbabietola e caviale

Crab Meat Salad with Caviar, Green Apple, Beetroots and Mayonnaise

蟹肉沙律配魚子、青蘋果及紅菜頭

288

Fegato grasso d'anatra scottato e terrina con gelatina ai mirtilli rossi, perle di balsamico, pan brioche

Pan-seared Duck Liver and Terrine, Red Currant Jelly, Balsamic Peals and Brioche Bread

香煎鴨肝及凍肚配意大利陳醋珍珠及布莉歐麵包

298

Tartare di ricciola, pomodori, sorbetto alla mela verde e rafano, olio allo yuzu

Hamachi Tartare, Heirloom Tomatoes, Green Apple & Horseradish Sherbet, Yuzu Dressing

油甘魚他他伴溫室番茄、青蘋果及辣根雪葩及柚子汁

288

Burrata pugliese con insalata di pomodori freschi, basilico e prosciutto crudo

Creamy Burrata Cheese with Tomato & Basil Salad, Parma Ham

番茄水牛芝士配巴馬火腿

288



Insalata Cucina, pomodori freschi, lattuga, asparagi, barbabietola, mozzarella e balsamico bianco

Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, White Balsamic Vinegar

精選沙律(意大利番茄、蘆筍、沙律菜、紅菜頭及水牛芝士) 伴意大利白醋

248



Vitello tonnato alla vecchia maniera piemontese, tonno, capperi e acciughe

Roasted Veal in "Piedmont style" with Tuna Sauce, Capers, Anchovy and Mayonnaise

薄牛仔伴吞拿魚汁、水瓜豆、鯷魚及蛋黃醬

268

Zuppe / Soup 湯



Il classico minestrone di verdure con pesto al basilico

Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto

香草意大利雜菜湯

138

Bisque d'astice con scalogni brasata e panna fresca

Lobster Bisque with Crème Fraiche and Braised Shallot

龍蝦濃湯

228



Cucina Signature Dish

Cucina 推介菜式



Vegetarian Dish

素菜

All Prices Are Subject to a 10% Service Charge

所有價目另設加一服務費

Paste / Pasta 意大利麵

HK\$

Linguine ai gamberi rossi di mazara del vallo con la loro salsa ridotta e pomodorini freschi

388

Linguine with Sicilian Red Prawns and Fresh Cherry Tomatoes

西西里紅蝦扁意大利麵伴車厘茄



Penne con salsa al tartufo nero, panna e parmigiano reggiano

328

Penne with Black Truffle Cream Sauce and Parmesan Cheese

黑松露芝士忌廉汁長通粉

Lasagna di pasta fresca con ragù di manzo wagyu e pomodoro

338

Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragù and Tomato Sauce

和牛肉醬千層麵

Mezze Maniche, Polpo Stufato, Salsa alla Luciana, Alghe Fritte

308

Mezze Maniche, Stewed Octopus, Tomato and Red Wine Sauce, Fried Seaweed

意式短通粉伴燴八爪魚、紅酒番茄汁及炸海苔

Risotto al Cavolfiore, Gelatina al Arancia, Carpaccio di Capesante, Polvere di Rape

358

Cauliflower Risotto, Orange Jelly, Hokkaido Scallop Carpaccio, Beetroot Powder

椰菜花意大利飯伴香橙啫喱、生北海道帶子薄片及紅菜頭粉末



Raviolini del plin ripieni di carne, pure' di pera, funghi ed erbe

348

Small Ravioli Stuffed with Beef and Pork, Mushrooms Sauce and Pear Purée

意式雜肉小雲吞伴蘑菇汁及香梨蓉

Spaghetti all'astice con la loro salsa ridotta, pomodorini e brandy

438

Spaghetti with Lobster, Cherry Tomatoes, Garlic and Brandy Sauce

龍蝦意大利麵伴車厘茄、香蒜及白蘭地酒汁

Pesce / Seafood 海鮮

Filetto di merluzzo nero, brodetto di vongole, salsa all' astice, verdure

458

Baked Black Cod Fish Fillet, Sautéed Clams, Lobster Sauce, Baby Vegetables

焗鱈魚柳伴炒海蜆、龍蝦汁及小雜菜

Sogliola intera di dover in padella in salsa alla mugnaia, burro e limone

488

Pan-fried Whole Dover Sole in 'Mugnaia Style', Lemon Sauce, Parsley (10 oz)

香煎龍脷魚伴檸檬汁及香草 (10 安士)

Astice alla piastra, crema di topinambur, polvere di olive,

588

Pan Fried Boston Lobster, Jerusalem Artichoke Purée, Black Olive Powder

香煎波士頓龍蝦伴耶路撒冷雅枝竹蓉及黑橄碎



Cucina Signature Dish

Cucina 推介菜式



Vegetarian Dish

素菜

All Prices Are Subject to a 10% Service Charge

所有價目另設加一服務費

Secondi di Carne / Meat 肉類

HK\$

Guancetta di manzo wagyu cotta lentamente , purè di zucca , salsa al Barolo

Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Pumpkin Purée , Barolo Red Wine Sauce

慢煮和牛面頰肉伴南瓜蓉及 Barolo 紅酒汁

458

Pancia di maiale cotta lentamente alle spezie , limone candito , panna cotta e panisse

Slow-cooked Pork Belly With Spices, Candied Lemon with Milk Jelly, Deep Fried Chick Pea

慢煮豬腩肉伴糖煮檸檬、牛奶啫喱及炸雞心豆

388

Agnello in due versioni, costina e lombetto, bietoline, pure' di melanzane

Grilled Australian Lamb Chop & Herb Crusted Loin, Swiss Chard, Eggplant Purée

扒澳洲羊扒及羊柳伴瑞士甜菜及茄子蓉

458

Galletto giallo francese arrosto alle erbe, crocchette di patate e porri , salsa al tartufo nero

Roasted Whole French Yellow Chicken Stuffed with Herbs, Leek & Potatoes Cake, Black Truffle Sauce

燒原隻法國黃雞伴馬鈴薯大蒜餅及黑松露汁

388



Controcostata di manzo wagyu alla griglia, fegato d' anatra, pure' di romanesco, gel di gin, salsa al pepe

Grilled Australian Wagyu Beef Rib Eye, Seared Duck Liver , Gin Gel, Romanesco Purée, Pepper Sauce

扒澳洲和牛肉眼伴煎鴨肝、氹酒啫喱、羅馬椰菜花蓉及黑椒汁

488

"Costolone" di manzo wagyu australiano M5, verdure di stagione e patate arrosto

Grilled Australian Wagyu Beef Tomahawk M5 with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes (42 oz) (suitable for sharing)

扒澳洲戰斧 M5 和牛牛扒伴時菜及燒薯 (42 安士) (適合共享)

1,488

Contorni / Side Dish 伴菜



Purè di patate al tartufo nero con parmigiano gratinato al forno

Baked Mashed Potato with Black Truffle and Parmesan Cheese

黑松露芝士焗薯蓉

108



Asparagi verdi alla parmigiana

Green Asparagus Parmigiana with Butter and Cheese

牛油芝士焗露筍

88



Cavolfiori al forno, besciamella, parmigiano

Baked Cauliflower with Béchamel, Parmesan Cheese

巴馬臣芝士焗椰菜花

88

Gluten-free and vegetarian options are available upon request.

餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜



Cucina Signature Dish

Cucina 推介菜式



Vegetarian Dish

素菜

All Prices Are Subject to a 10% Service Charge

所有價目另設加一服務費