



# CUCINA



## Valentine's Day Italian Celebration 情人節意式晚宴

11-14 February 2023

Inclusive of 2 glasses of Welcome Champagne

Champagne Charles de Cazanove Brut N.V. \$168 (per glass 每杯)

**Gelatina di Astice, Ricci di Mare, Cavolfiore, Caviale Oscietra**

Lobster Jelly, Sea Urchin, Cauliflower Purée, Oscietra Caviar  
龍蝦啫喱伴椰菜花蓉、海膽及魚子醬

Giannitessari Scalette, Soave Classico, Tenda DOC, 2021 \$128 (per glass 每杯)

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Linguine al Succo di Peperone, Scampo Marinato, Paprika, Lime**

Linguine with Bell Pepper Juice, Marinated Scampi, Paprika, Lime  
燈籠椒汁意大利扁麵、紅甜椒粉、小龍蝦刺身

Poderi dal Nespoli 'Nespolino' Rosso Sangiovese Merlot Rubicone IGT, Emilia Romagna, Italy \$108 (per glass 每杯)

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Sorbetto allo Champagne e Rosa**

Pink Champagne and Rose Sorbet  
玫瑰香檳及玫瑰雪葩

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Filetto di Halibut in Crosta di Pane alle Barbabietole, Vongole, Puré di Romanesco**

Baked Halibut Fillet, Beetroot Crust, Sautéed Clams, Romanesco Purée  
紅菜頭脆皮焗比目魚、炒蛤蜊、寶塔花菜醬

Terenzuola Fosso di Corsano, Vermentino, Colli di Luni DOC, 2020 \$198 (per glass 每杯)

or

**Filetto di Manzo, Fegato d'Anatra Scottato, Frutti di Bosco, Finferli, Tartufo Nero**

Roasted Beef Tenderloin, Seared Duck Liver, Mixed Berry Sauce, Chanterelles, Black Truffle  
烤牛柳配香煎鴨肝、雜莓汁、黃蘑菇及黑松露

Icardi Nuj Suj, Barbera d'Asti DOCG Superiore, Italy 2018 \$138 (per glass 每杯)

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Mousse al Cioccolato e Lampone con Salsa al Frutto della Passione**

Dark Chocolate and Raspberry Mousse, Passion Fruit Sauce  
黑朱古力伴紅莓慕斯、熱情果醬

Taylor Fladgate 20 Year Old Tawny Port, Portugal \$140 (per glass 每杯)

Additional \$580 per person with wine pairing (4 glasses) 每位另加港幣 580 連美酒配對 (4 杯)  
(Serving portion 100ml per glass and 50ml for dessert wine)

**\$2,188 for two 兩位港幣 2,188**

Prices are subject to a 10% service charge  
以上價目另設加一服務費