

Antipasti & Insalate / Appetizer 頭盤

HK\$

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

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 alla piastra con composta di frutta e la terrina al balsamico con pane alla frutta

Pan-seared Duck Liver with Fruits Compote, Duck Liver Terrine with Aged Balsamic and Fruit Bread

香煎鴨肝伴無花果醬 · 鴨肝凍配意大利陳醋及生果麵包

298

Polpo del mediterraneo alla griglia e capesante scottate su crema di patate al limone, olive, pesto e pomodorini

Grilled Mediterranean Octopus and Seared Hokkaido Scallops on Lemon Mashed Potatoes, Olives, Pesto and Tomatoes

燒地中海八爪魚 · 煎北海道帶子配香檸薯仔 · 橄欖 · 香草及油浸番茄

308

Burrata pugliese con insalata di pomodori freschi, basilico e prosciutto di parma 24 mesi

Creamy Burrata Cheese with Tomatoes & Basil Salad, 24-month Aged Parma Ham

番茄水牛芝士配 24 個月巴馬火腿

278

Insalata Cucina, pomodori freschi, verdure, barbabietola, mozzarella e balsamico bianco

Cucina Salad with Inca Tomatoes, Vegetables, Beetroots, Mozzarella and White Balsamic Vinegar

精選沙律(意大利番茄 · 沙律菜 · 紅菜頭及水牛芝士) 伴意大利白醋

248

Tagliere dei nostri salumi e formaggi

Select ions of Cold Cuts, Salami and Cheese (suitable for sharing)

精選凍肉伴芝士(適合共享)

368

Fritto di calamari all' Amalfitana con salsa alioli

Deep Fried Calamari with Aioli Sauce in Amalfi Coast Style

炸魷魚伴香蒜欖油汁

278

* Lombetto di salmone affumicata all' oro, caviale oscietra, salsa all' aneto

Smoked Gold Salmon Loin with Oscietra Caviar, Black Truffle and Dill Sauce

煙燻三文魚柳伴魚子 · 黑松露及香草醬

308

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

* Chef recommendation
廚師推介

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**Linguine with Sicilian Red Prawns and Fresh Cherry Tomatoes
西西里紅蝦扁意大利麵配車厘茄

388

**Penne con salsa al tartufo nero, panna e parmigiano reggiano**Penne with Black Truffle Cream Sauce and Parmesan Cheese
黑松露芝士忌廉汁長通粉

328

Lasagna di pasta fresca con ragù di manzo wagyu e pomodoroHomemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragù and Tomato Sauce
和牛肉醬千層麵

338

Ravioli del plin ripieni di carne, salsa ai funghi, nocciole e capesanteRavioli stuffed with Minced Meat, Pan-seared Scallop with Hazelnut in Mushrooms Sauce
意式小雲吞伴香煎北海道帶子, 果仁及蘑菇汁

348

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

438

Pesce / Seafood 海鮮**Branzino del mediterraneo intero al forno all' olio, limone ed erba cipollina**Baked Whole Mediterranean Seabass(21 oz) with Lemon, Olive Oil and Chive
焗原條地中海鱸魚 (21 安士)

588

**Zuppa di pesce del mediterraneo in casseruola, capesante, scampi, calamari, vongole, cozze e scorfano con crostini all' aglio e prezzemolo**Seafood Casserole, Scampi, Squid, Clams, Mussels, Scallops, Scorpion Fish with Garlic Bread and Fresh Parsley
燴雜錦海鮮配蒜蓉包

488

**Grigliata mista di pesce con verdure, olio e limone, zucchine grigliate**Grilled Mix Seafood, Tiger Prawn, Squid, Octopus, Scallop, Scampi, White Fish and Grilled Zucchini
扒燒什錦海鮮盤(For 1 person)
(for sharing)

538

998

Secondi di Carne / Meat 肉類**Guancetta di manzo wagyu cotta lentamente su purè di zucca, porcini, salsa al Barolo**Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Pumpkin Puree and Porcini Mushrooms in Barolo Red Wine Sauce
慢煮和牛面頰肉配南瓜蓉、牛肝菌及紫椰菜伴紅酒汁

458

Galletto ruspante arrosto all' aglio e rosmarino con patate novelle al forno e verdure grigliateBaked French Spring Chicken with Garlic and Rosemary, Roasted New Potatoes and Grilled Vegetable
香草焗法國春雞配迷迭香、燒薯及扒什菜

358

Coscia di anatra confit con il suo fegato, purè di carote e ginger, finferli, salsa al portoRoasted Duck Leg Confit with Duck Liver, Carrot and Ginger Puree, Sautéed Chanterelle with Port Wine
燒鴨腿伴鴨肝·甘筍及薑蓉醬·炒雞油菌及甜酒汁





388

Cucina signature dish
Cucina 推介菜式Vegetarian dish
素菜* Chef recommendation
廚師推介All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費

Dalla Griglia / From Our Grill 燒烤

Braciola di maiale canadese, glassata al miele e spezie, purè di mais Grilled Canadian Pork Chop with Spicy Honey and Corn Puree 扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉	HK\$ 388
Controcostata di manzo Americano con la nostra leggendaria salsa al pepe, fagiolini e patate arrosto U.S. Rib Eye Steak(10 oz) with Black Pepper Sauce, French Beans and Roasted Potatoes 美國肉眼扒配黑椒汁伴法豆及燒薯 (10 安士)	448
Astice intero canadese con salsa al burro, aglio e limone, verdure saltate e patate arrosto Grilled Whole Boston Lobster with Lemon and Garlic Butter Sauce, Sautéed Vegetables and Roasted Potatoes (26oz) 扒原隻波士頓龍蝦配香蒜牛油汁及燒薯 (26 安士)	588
Costolette d'agnello scottadito, timballo di ricotta e zucchine, salsa ai grani di senape Grilled Australian Lamb Chop, Ricotta Cheese & Zucchini Timbale, Mustard Seed Sauce 澳洲羊扒伴意大利芝士·青瓜及芥菜籽汁	448
Filetto di manzo angus con fegato grasso d' anatra scottato, ciliegie, salsa al tartufo nero Black Angus Beef Tenderloin with Pan-seared Duck Liver, Cherry and Black Truffle Sauce 安格斯牛柳配香煎鴨肝、櫻桃伴黑松露汁	588
* "Costolone" di manzo wagyu australiano M5, verdure di stagione e patate arrosto Grilled Australian Wagyu Beef Tomahawk M5(42 oz) with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes (suitable for sharing) 扒澳洲戰斧 M5 和牛牛扒(42 安士)伴時菜及燒薯 (適合共享)	1,488

Contorni / Side Dish 伴菜

 Spinaci saltati all' aglio con pinoli, uvetta Sautéed Spinach with Pine Nuts, Raisin and Garlic 香蒜、松子仁、提子乾炒莧菜	88
 Pure' 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 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



* Chef recommendation
廚師推介

All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費

CU03-2019