

Antipasti & Insalate / Appetisers 頭盤

HK\$

Insalata di Astice, Topinambur, Radici, Pomodori, Verdure Cotte e Crude

308

Lobster Salad, Jerusalem Artichoke, Radish, Tomatoes, Cooked and Raw Vegetables
龍蝦沙律伴耶路撒冷雅枝竹、蘿蔔、番茄及生熟蔬菜

Insalata di Granchio, Mela Verde, Maionese, Barbabietola e Caviale

288

Crab Meat Salad with Caviar, Green Apple, Beetroot and Mayonnaise
蟹肉沙律配魚子、青蘋果及紅菜頭


Fegato Grasso d'Anatra Scottato e Terrina con Gelatina ai Mirtilli Rossi, Perle di Balsamico, Pan Brioche

298

Pan-seared Duck Liver and Terrine, Red Currant Jelly, Balsamic Vinegar Pearls and Brioche Bread
香煎鴨肝及凍肚配意大利陳醋珍珠及布莉歐麵包

Lombetto di Salmone Affumicato all'Oro, Caviale Oscietra, Salsa all'Aneto

288

 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


Burrata Pugliese con Insalata di Pomodori Freschi, Basilico e Prosciutto Crudo

288

Creamy Burrata Cheese with Tomato and Basil Salad, Parma Ham
番茄水牛芝士配巴馬火腿

Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella e Balsamico Bianco

248

 Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, White Balsamic Vinegar Dressing
精選沙律(意大利番茄、露筍、沙律菜、紅菜頭及水牛芝士) 伴意大利白醋

Vitello Tonnato alla Vecchia Maniera Piemontese, Tonno, Capperi e Acciughe

268

Roasted Veal 'Piedmont Style' with Tuna Sauce, Capers, Anchovies and Mayonnaise
薄牛仔伴吞拿魚汁、水瓜豆、鯷魚及蛋黃醬

Polpo del Mediterraneo alla Griglia e Capesante Scottate su Crema di Patate al Limone, Olive, Pesto e Pomodorini


298

Grilled Mediterranean Octopus and Seared Hokkaido Scallops on Lemon-scented 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

Zuppe / Soup 湯

Il Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico

138

 Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto
香草意大利雜菜湯

Bisque d'Astice con Scalogno Brasato e Panna Fresca

228

Lobster Bisque with Crème Fraîche and Braised Shallot
龍蝦濃湯

Crema di Sedano Rapa, Scampi, Spuma di Foie Gras, Tartufo Nero

188

Celeriac Cream Soup, Scampi Tail, Duck Liver Foam, Black Truffle
根芹菜忌廉湯伴小龍蝦尾、鴨肝泡沫及黑松露

 Signature Dish
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 & Risotto / Pasta and Risotto 意大利麵及飯

HK\$


Linguine ai Gamberi Rossi del Mediterraneo con la Loro Salsa Ridotta e Pomodorini Freschi

388

Linguine with Mediterranean Red Prawns, Garlic, Brandy and Fresh Cherry Tomatoes Sauce
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

Gnocchi di Patate Blu con Salsa al Taleggio, Funghi Stagionali e Speck, Pistacchio

328

Handmade Blue Potato Gnocchi, Mushrooms, Speck Ham, Pistachio, Taleggio Sauce
自家製藍馬鈴薯粉團伴蘑菇、火腿、開心果及芝士汁

Raviolini del Plin Ripieni di Carne, Sugo d'Arrosto, Puré di Mela

338

Small Ravioli Stuffed with Beef and Pork, Demi-glaze and Green Apple Purée
意式雜肉小雲吞伴香濃肉汁及青蘋果蓉

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

Fettuccine alla Barbabietola, Aglio Olio e Peperoncino, Granchio, Ricci di Mare

388

Handmade Beetroot Fettuccine, Garlic, Oil & Chili, Alaskan Crab Meat, Asparagus, Sea Urchin
自家製紅菜頭闊條麵伴香蒜、辣椒、蟹肉、露筍及海膽

Pesce / Seafood 海鮮

Ombrina Boccadoro alla Piastra con Puré di Carotine Arcobaleno al Ginger

428

Pan-fried Fillet of Salmon-bass with Rainbow Carrots and Ginger Purée
香煎白姑魚柳伴彩虹甘筍及香薑醬

Sogliola Intera di Dover in Padella in Salsa alla Mugnaia, Burro e Limone

488

Pan-fried Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Lemon Sauce, Parsley (10 oz)
香煎龍脷魚伴檸檬汁及香草 (10 安士)

Astice Intero al Forno, Risotto con la sua Salsa alla Mediterranea

888

Baked Whole Boston Lobster Served with Risotto 'Mediterranean Style' (suitable for sharing)
焗原隻波士頓龍蝦伴地中海式意大利飯



Signature Dish
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, Puré 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巴羅洛紅酒汁

458

Sottofiletto di Manzo Wagyu alla Griglia, Radice di Prezzemolo, Verdurine, Salsa al PortoGrilled Wagyu Beef Sirloin, Mashed Parsnip, Baby Vegetables, Port Wine Sauce
扒和牛西冷伴白蘿蔔蓉、迷你蔬菜及砵酒汁

458

Agnello in Due Versioni, Costina e Lombetto, Bietoline, Puré di MelanzaneGrilled 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 NeroRoasted Whole French Yellow Chicken Stuffed with Herbs, Leek & Potato 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, Puré di Romanesco, Gel di Gin, Salsa al PepeGrilled 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、氈酒啫喱、羅馬椰菜花蓉及黑椒汁

488

'Costolone' di Manzo Wagyu Australiano M5, Verdure di Stagione e Patate ArrostoGrilled Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk 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**Puré 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 ParmigianaGreen Asparagus Parmigiana with Butter and Cheese
牛油芝士焗露筍

88

Cavolfiori al Forno, Besciamella, ParmigianoBaked 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

**Signature Dish**
推介菜式**Vegetarian Dish**
素菜**All Prices Are Subject to a 10% Service Charge**
價目另設加一服務費