

Antipasti & Insalate / Appetisers 頭盤

HK\$

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
煙燻金三文魚柳伴魚子、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、蘆筍、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, Oliva, 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



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
地中海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

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

Pesce / Seafood 海鮮

Grigliata Mista di Pesce con Verdure, Olio e Limone, Zucchine Grigliate

988

Grilled Mix Seafood, Tiger Prawn, Squid, Octopus, Scallop, Scampi, White Fish and Zucchini (suitable for sharing)
扒燒什錦海鮮盤

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

488

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



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\$



Filetto di Manzo Angus alla Griglia, Salsa Alle Spugnole, Spinaci Cremosi, Aria all'Aglio Dolce

458

Grilled Angus Beef Tenderloin, Creamy Spinach, Sweet Garlic Foam and Morel Mushrooms Sauce
扒安格斯牛柳伴忌廉菠菜、甜蒜泡沫及羊肚菌汁

Quaglia Arrosto, Fegato d'Anatra Scottato, Puré di Barbabietola, Zucca e Tartufo Nero

388

Roasted Jumbo Quail, Beetroot Purée, Seared Duck Liver, Pumpkin, Black Truffle
烤鸕鶿伴紅菜頭蓉、香煎鴨肝、南瓜及黑松露

Agnello in Due Versioni, Costina e Lombetto, Bietoline, Puré di Melanzane

458

Grilled Australian Lamb Chop & Herb-crusted Loin, Smoked Eggplant Purée
扒澳洲羊扒及羊柳伴瑞士甜菜及煙燻茄子蓉

Galletto Giallo Francese Arrosto alle Erbe, Crocchette di Patate e Porri, Salsa al Tartufo Nero

388

Roasted 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

Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Puré di Mais

388

Grilled Canadian Pork Chop with Spiced Honey Glaze and Corn Purée
扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉

Contorni / Side Dish 伴菜



Puré di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno

108

Baked Mashed Potato with Black Truffle and Parmesan Cheese
黑松露芝士焗薯蓉



Asparagi Verdi alla Parmigiana

88

Green Asparagus Parmigiana with Butter and Cheese
牛油芝士焗露筍



Cavolfiori al Forno, Besciamella, Parmigiano

88

Baked Cauliflower with Béchamel, Parmesan Cheese
巴馬臣芝士焗椰菜花

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