




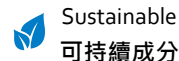
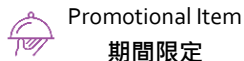
Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

-  **Asparagi Bianchi al Vapore, Culatello di Zibello 24 Mesi, Salsa Olandese** 328
Poached White Asparagus, 24-month Culatello Ham, Hollandaise Sauce
水焗白露筍、24個月古拉泰勒火腿配荷蘭醬汁
- Tartare di Fassona Italiana con Cialda di Parmigiano, Purea di Topinambur e Tartufo Nero** 328
Italian Fassona Beef Tartare, Crispy Parmesan Cheese, Jerusalem Artichoke Purée, Black Truffle
意大利 Fassona 牛肉他他、巴馬臣芝士、伴耶路撒冷雅枝竹醬、黑松露
- Carpaccio di Gamberi Rossi, Salsa di Mozzarella, Caviale di Aringa e Olio di Limone** 328
Red Prawn Carpaccio, Mozzarella Cheese Sauce, Herring Caviar, Lemon Oil Dressing
紅蝦薄片、莫薩里拉芝士汁、鮮魚子醬、檸檬油
- Insalata di Astice, Quinoa, Avocado, Pomodori Semiseccchi, Gelatina di Mango, Caviale Oscietra** 338
Lobster Salad, Quinoa, Avocado, Sundried Tomatoes, Mango Jelly, Oscietra Caviar
龍蝦沙律配藜麥、牛油果、番茄乾、芒果啫喱及魚子醬
- Terrina di Fegato d’Anatra e Maiale, Composta di Mele, Frutti di Bosco, Riduzione al Balsamico** 298
Duck Liver & Pork Pie, Apple Compote, Berries, Balsamic Vinegar Reduction
鴨肝及豬肉餡餅、糖漬蘋果、雜莓及意大利黑醋
-  **Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico** 298
Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Basil, Balsamic Vinegar
水牛芝士配巴馬火腿、番茄沙律、羅勒及意大利黑醋
-  **Vol-au-vent, Uovo Soffice, Asparagi Bianchi Saltati, Crema al Tartufo Nero** 288
Vol-au-vent, Taiouran Soft Boiled Egg, Sautéed White Asparagus, Black Truffle Fondue
焗酥皮盒伴水煮日本雞蛋、炒白露筍、黑松露芝士汁
-  **Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, Olio e Limone** 258
Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, Lemon Oil Dressing
精選沙律(意大利番茄、露筍、沙律菜、紅菜頭及水牛芝士)伴檸檬油
-  **Polpo Mediterraneo alla Griglia e Capesante Scottate su Crema di Patate, Pomodorini e Pesto** 318
Grilled Mediterranean Octopus, Seared Scallops, Mashed Potatoes, Tomatoes, Pesto
燒地中海八爪魚、煎帶子配薯蓉、番茄及香蒜醬

Zuppe – Soup – 湯

-  **Il Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico** 158
Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto
香草意大利雜菜湯
-  **Bisque d’Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga** 258
Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar
龍蝦濃湯
-  **Crema di Asparagi Bianchi con Capasanta di Hokkaido ed erba Cipollina** 238
White Asparagus Cream Soup, Hokkaido Scallop, Chives
白露筍忌廉湯伴北海道帶子


All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費



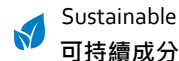
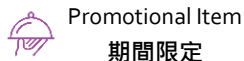
Paste e Risotti – Pasta and Risotto – 意大利麵及飯

-  **Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini** 418
Linguine, Tiger Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomato Sauce
虎蝦意大利扁麵配蒜蓉白蘭地番茄汁
- Strozzapreti con Ragù di Agnello, Salsa Pomodoro, Dragoncello, Parmigiano** 328
Strozzapreti, Lamb Ragout, Tomato Sauce, Tarragon, Parmesan Cheese
嫩羊肉短捲麵、番茄汁、巴馬臣芝士及龍蒿草
- Bigoli con Ragù di Astice, Sauté di Vongole, Basilico, Salsa Mediterranea** 458
Bigoli, Lobster Sauce, Sautéed Clams, Basil, Mediterranean Sauce
意大利圓粗麵伴龍蝦汁、炒蛤蜊及地中海式醬汁
- Fettuccine con Stufato di Manzo Wagyu, Funghi Stagionali, Tartufo Nero** 358
Fettuccine, Stewed Wagyu Beef, Seasonal Mushrooms, Black Truffle
手製意大利寬麵配和牛肉醬、時令蘑菇及黑松露
-  **Spaghetti Aglio e Olio, Peperoncino, Asparagi Bianchi, Vongole, Gamberetti Sakura, Pinot Grigio** 368
Spaghetti with Garlic and Olive Oil, Chili, White Asparagus, Clams, Fried Sakura Shrimps, Pinot Grigio
香蒜橄欖油意大利麵、辣椒、白露筍、蛤蜊、香炸櫻花蝦、意大利白酒
-  **Risotto Agli Asparagi Bianchi e Frutti di Mare con Uova Mentaiko e Dragoncello** 388
Risotto with White Asparagus, Mixed Seafood, Mentaiko Fish Roe, Tarragon
白露筍意大利飯、雜錦海鮮、明太子、龍蒿草

Pesce – Seafood – 海鮮

- Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Polpo, Calamari, Capesante, Crostino all'Aglio** 488
Seafood Stew, Mussels, Clams, Tiger Prawn, Squid, Octopus, Scallop, Garlic Bread
燴雜錦海鮮配蒜蓉包
-  **Sogliola di Dover Intera 'Stile Mugnaia', Prezzemolo, Salsa al Burro e Limone** 698
Sustainably-harvested Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Parsley, Butter Lemon Sauce (*Suitable for sharing*)
香煎可持續收穫龍脷魚配檸檬汁及香草 (適合共享)
- Filetto di Halibut al Forno, Calamari Saltati, Salsa all'Astice, Caviale di Aringa** 438
Baked Halibut Fillet, Lobster Sauce, Sautéed Calamari, Herring Caviar
焗比目魚伴龍蝦汁、魷魚及鱈魚子醬




All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費



Secondi di Carne – Meat – 肉類

-  **Costata di Manzo alla Griglia, Asparagi Bianchi, Rosti di Patate e Salsa al Pepe Nero** 628
Grilled Australian Rib-eye Steak, White Asparagus, Rosti Potato Bites, Black Pepper Sauce
扒澳洲肉眼牛扒、白露筍、瑞士小薯餅、黑椒汁
-  **Filetto di Manzo Angus Sostenibile alla Griglia, Patate, Spinaci Cremosi e Salsa di Spugnole** 488
Grilled Sustainable Angus Beef Tenderloin, Potatoes, Creamy Spinach, Morel Mushroom Sauce
扒安格斯牛柳配忌廉菠菜及羊肚菌汁
- Guancetta di Mazo Cotta Lentamente, Purea di Patate, Salsa al Barolo, Aria di Rafano** 498
Slow-cooked Beef Cheek, Mashed Potatoes, Barolo Wine Sauce, Horseradish Foam
慢煮和牛面頰肉伴薯蓉、巴羅洛紅酒汁及辣根
- Scottadito di Agnello Australiano alla Griglia, Aglio, Salsa alla Menta, Senape di Digione** 458
Grilled Australian Lamb Chops, Garlic, Mint Sauce, Dijon Mustard
扒澳洲羊扒配香蒜薄荷汁、法式芥末
- Polletto Arrosto Francese Ripieno di Erbe e Salsa di Tartufo Nero** 428
Roasted French Spring Chicken, Herbs, Black Truffle Sauce
燒原隻法國春雞配黑松露汁
- Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Purea di Mais** 428
Grilled Canadian Pork Chop, Spiced Honey Glaze, Corn Purée
扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉
-  **Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu Grigliato, Verdure di Stagione** 1588
Grilled Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42 oz), Seasonal Vegetables (Suitable for sharing)
扒澳洲戰斧 M5 和牛(42 安士)配時菜 (適合共享)

Contorni – Side Dish – 伴菜

-  **Purea di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno** 118
Baked Mashed Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese
黑松露芝士焗薯蓉
-  **Asparagi Verdi con Burro e Parmigiano** 98
Green Asparagus, Butter, Parmesan Cheese
牛油芝士焗露筍
-  **Cavolfiore al Forno con Besciamella e Parmigiano** 98
Baked Cauliflower, Béchamel, Parmesan Cheese
巴馬臣芝士焗椰菜花

Please advise us if you have any allergies or dining restrictions 如有任何食物敏感，請跟我們的服務員聯絡

Gluten-free and vegetarian options are available upon request 餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

