



## Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

- Caviale Classic Osietra Giaveri Servito con Blinis e I Suoi Condimenti** 488  
Classic Osietra Caviar Giaveri (10 grams), Blinis, Condiments  
奧思迦魚子醬、布利尼小圓餅及配料
- 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 牛肉韃靼、巴馬臣芝士、耶路撒冷雅枝竹醬、黑松露
- Carpaccio di Capesante di Hokkaido, Avocado, Limone, Gelatina allo Yuzu, Caviale Siberian Classic Baerii** 328  
Hokkaido Scallop Carpaccio, Avocado, Siberian Classic Baerii Caviar Giaveri, Yuzu Jelly, Lemon Oil Dressing  
北海道生帶子薄片、牛油果、西伯利亞魚子醬、柚子啫喱、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
-  **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 Funghi Porcini e Castagne con Capasanta Scottata** 218  
Mushroom & Chestnut Soup, Seared Hokkaido Scallop  
野菌栗子濃湯伴香煎北海道帶子


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



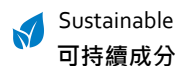
## Paste e Risotti – Pasta and Risotto – 意大利麵及飯

-  **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  
燉羊肉短捲麵、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
- Penne al Salmone Affumicato, Salsa alla Panna, Vodka e Aneto, Caviale Siberian Classic Baerii Giaveri** 388  
Penne, Smoked Salmon, Vodka Cream Sauce, Dill, Siberian Classic Baerii Caviar Giaveri  
煙三文魚長通粉、伏特加忌廉汁、西伯利亞魚子醬
- Risotto ai Frutti di Mare, Crudo di Scampi, Mascarpone, Erba Cipollina, Caviale Classic Osietra Giaveri** 428  
Risotto, Mixed Seafood, Raw Scampi, Mascarpone, Chives, Classic Osietra Giaveri Caviar  
雜錦海鮮意大利飯、小龍蝦刺身、馬斯卡彭芝士、香蔥、奧思迦魚子醬

## 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 Branzino Chileno al Forno, Salsa ai Ricchi di Mare, Caviale di Storione Bianco Haute Cuisine Giaveri** 488  
Baked Chilean Sea Bass, Sautéed Clams, Sea Urchin Cream Sauce, White Sturgeon Haute Cuisine Caviar Giaveri  
焗智利鱸魚、炒蛤蜊、海膽忌廉汁伴白鱈魚子醬




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

-  **Filetto di Manzo Angus Sostenibile alla Griglia, Patate, Spinaci Cremosi e Salsa di Spugnone** 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, Pura 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, Pura 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

-  **Pura 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

 Signature  
推介菜式

 Vegetarian  
素菜

 Sustainable  
可持續成分