



Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

- Carpaccio di Manzo, Insalata Rucola, Parmigiano, Champignon, Tartufo Nero** 288
Beef Carpaccio, Champignon Mushrooms, Rocket Salad, Parmesan Cheese, Black Truffle Dressing
生牛肉薄片配蘑菇、火箭菜沙律、巴馬臣芝士及黑松露醬汁
-  **Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Pesto Disidratato** 298
Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Dehydrated Pesto
水牛芝士配巴馬火腿、番茄沙律、乾香草醬
-  **Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, Balsamico Bianco** 258
Cucina Salad with Inca Tomato, Asparagus, Lettuce, Beetroot, Mozzarella, White Balsamic Vinegar
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
-  **Polpo del Mediterraneo alla Griglia e Capesante Scottate su Crema di Patate, Pomodorini e Pesto** 318
Grilled Mediterranean Octopus, Eco-certified Scallops, Mashed Potato, Tomato, Pesto
燒地中海八爪魚、煎帶子(生態認證)配薯蓉、番茄及青醬


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

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



 Signature
推介菜式

 Vegetarian
素菜


 Sustainable
可持續成分

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目另收加一服務費

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** 358
Linguine with Tiger Prawn, Garlic, Brandy and Cherry Tomato Sauce
虎蝦意大利扁麵配蒜蓉白蘭地番茄汁
-  **Penne con Salsa al Tartufo Nero, Panna e Parmigiano Reggiano** 348
Penne, Black Truffle Cream Sauce, Parmesan Cheese
黑松露芝士忌廉汁長通粉
- Mezze Maniche con Guancetta di Wagyu Brasata al Vino Rosso con Funghi Stagionali** 358
Mezze Maniche with Stewed Wagyu Beef Cheek, Seasonal Mushrooms, Red Wine Sauce
意大利袖筒麵配和牛肉醬、時令蘑菇及紅酒汁
- Risotto all'Astice con Pomodorini e Salsa alla Mediterranea** Single portion: 488
Risotto, Lobster, Cherry Tomato, Mediterranean Sauce For sharing: 988
龍蝦意大利飯配櫻桃小番茄及地中海式醬汁


Pesce – Seafood – 海鮮

-  **Sogliola di Dover Intera 'Stile Mugnaia', Prezzemolo, Salsa al Limone** 698
Sustainably-harvested Whole Dover Sole in 'Mugnaia Style', Parsley, Lemon Sauce (*suitable for sharing*)
香煎龍脷魚(可持續收穫)配檸檬汁及香草 (適合共享)
- Spigola Cilena al Forno, Calamari Saltati, Salsa di Astice, Caviale Avruga** 428
Baked Chilean Seabass, Sautéed Calamari, Lobster Sauce, Avruga Caviar
焗智利鱸魚配魷魚、龍蝦汁及魚子醬

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

 Signature
推介菜式

 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續成分

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目另收加一服務費

Secondi di Carne – Meat – 肉類

Filetto di Manzo Angus alla Griglia, Salsa al Pepe Nero, Spinaci Creamosi e Patate 488

Grilled Angus Beef Tenderloin, Creamed Spinach, Black Pepper Sauce

扒安格斯牛柳、忌廉菠菜及黑胡椒汁

Polletto Arrosto Francese Ripieno di Erbe e Salsa di Tartufo Nero 428

Roasted French Spring Chicken stuffed with 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

扒加拿大豬排伴辣蜜糖醬及粟米蓉

Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu Grigliato, Verdure di Stagione 1588

 Grilled Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42oz), Seasonal Vegetables (*suitable for sharing*)

扒澳洲戰斧 M5 和牛配時菜 (42 安士) (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

 Signature
推介菜式

 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續成分

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目另收加一服務費