

## Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

HK\$

### **Ova Strapazzate Organiche Japponesi, con Capasanta di Hokkaido Scottato**

Organic Tayouran Scrambled Egg, Seared Hokkaido Scallop, White Truffle (2 grams)

日本 Tayouran 炒蛋配香煎北海道帶子及白松露

428

### **Carpaccio di Dentice, Uova di Salmone, Salsa al Rafano, Olio al Basilico, Lime**

Snapper Carpaccio, Salmon Roe, Horseradish Sauce, Basil Oil, Lime

薄切鯛魚片、三文魚子、辣根醬、青檸羅勒油

288

### **Insalata Di Astice, Quinoa, Avocado, Pomodori Semiseccchi, Gelatina di Mango, Caviale**

Lobster Salad, Quinoa, Avocado, Sundried Tomatoes, Mango Jelly, Caviar

龍蝦沙律配藜麥、牛油果、番茄乾、芒果啫喱及魚子醬

338


### **Fegato Grasso d'Anatra Scottato e Terrina in Crosta di Pane, Balsamico, Composta di Mele, e Frutti di Bosco**

Pan-seared Duck Liver, Pâté en Croûte, Balsamic Reduction, Apple Compote, Berries

香煎鴨肝及酥皮肉凍、意大利香醋、糖漬蘋果及莓果

298


### **Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico**

 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

298


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

 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

258

### **Polpo del Mediterraneo alla Griglia e Capesante Scottate su Crema di Patate, Pomodorini e Pesto**

 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

318

## Zuppe – Soup – 湯

### **Il Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico**

 Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto

香草意大利雜菜湯

158

### **Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga**

 Lobster Bisque with Crème Fraîche, Avruga Caviar

龍蝦濃湯

258

### **Crema di Funghi Porcini e Castagne con Capasanta Scottata**

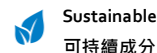
Mushroom and Chestnut Cream Soup, Seared Hokkaido Scallop

野菌粟子濃湯伴香煎北海道帶子

218

Additional truffle shavings available upon request at \$188 per gram 另加白松露每克\$188

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




**Paste & Risotto – Pasta and Risotto – 意大利麵及飯**

**HK\$**

**Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini**

418

 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

**Strozzapreti con Ragù di Agnello, Salsa Pomodoro, Dragoncello, Parmigiano**

328

Strozzapreti with Lamb Ragout, Tomato Sauce, Parmesan Cheese, Tarragon  
嫩羊肉短捲麵、番茄汁、巴馬臣芝士及龍蒿草

**Bigoli all'Astice, Salsa alla Mediterranea, Pomodoro, Basilico e Vongole**

458

Bigoli with Lobster Sauce, Sautéed Clams, Mediterranean Sauce, Basil  
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 with Stewed Wagyu Beef, Seasonal Mushrooms, Black Truffle  
意大利寬麵配和牛肉醬、時令蘑菇及黑松露

**Tjarin Mantecati al Burro e Parmigiano con Lamelle di Tartufo Bianco**

498

 Handmade Tagliolini, Butter, Parmesan Cheese, Shaved White Truffle (3 grams)  
手製意大利蛋麵伴牛油巴馬臣芝士及白松露

**Risotto ai Frutti di Mare, Capasanta di Hokkaido Scottata, Asparagi e Tartufo Bianco**

498

Risotto with Mixed Seafood, Seared Hokkaido Scallop, Asparagus, Shaved White Truffle (3 grams)  
海鮮意大利飯伴香煎帶子、露筍及白松露

**Pesce – Seafood – 海鮮**


**Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Polpo, Calamari, Capesante, Crostino all'Aglio**

488

Seafood Stew with Mussels, Clams, Tiger Prawn, Squid, Octopus, Scallop, Garlic Bread  
燴雜錦海鮮配蒜蓉包

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

698

 Sustainably-harvested Whole Dover Sole in 'Mugnaia Style', Lemon Sauce, Parsley (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

Additional truffle shavings available upon request at \$188 per gram 另加白松露每克\$188

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

## Secondi di Carne – Meat – 肉類

HK\$

### Filetto di Manzo Angus Sostenibile alla Griglia, Salsa alle Spugnole, Spinaci Cremosi e Patate

488

 Grilled Sustainable Angus Beef Tenderloin, Creamy Spinach and Morel Mushrooms  
扒安格斯牛柳配忌廉菠菜及羊肚菌汁

### Guancetta di Mazo Cotta Lentamente, Puré 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 Con Salsa alla Menta, Aglio e Senape

458

Grilled Australian Lamb Chops, Garlic and 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 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, Puré di Mais

428

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

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


1588

 Grilled Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (420z), 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


### Puré di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno

118

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

### Asparagi Verdi alla Parmigiana

98

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

### Cavolfiori al Forno, Besciamella, Parmigiano

98

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


Additional truffle shavings available upon request at \$188 per gram 另加白松露每克\$188

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