




## Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤


-  **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
- Carpaccio di Manzo, Funghetti, Rucola, Parmigiano e Tartufo Nero** 288  
Angus Beef Tenderloin Carpaccio, Button Mushrooms, Rocket, Parmesan, Black Truffle  
安格斯生牛肉薄片、鈕扣蘑菇、火箭菜、巴馬臣芝士及黑松露
- 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
-  **Polpo Mediterraneo e Capesante Scottate su Crema di Patate, Pomodorini e Pesto** 318  
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
- Insalata Di Astice, Quinoa, Avocado, Pomodori Semiseccchi, Gelatina di Mango, Caviale** 338  
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


## 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
- Consommé di Manzo Affumicato, Tortellini al Prosciutto di Parma, Tartufo Nero** 218  
Smoked Beef Consommé, Tortellini Stuffed with Parma Ham, Black Truffle  
牛肉清湯、意大利雲吞釀帕馬火腿、黑松露
-  **Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga** 258  
Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar  
龍蝦濃湯

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

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

**Strozzapreti con Ragù di Agnello, Salsa Pomodoro, Dragoncello, Parmigiano** 328  
Strozzapreti, Lamb Ragout, Tomato Sauce, Tarragon, Parmesan Cheese  
燉羊肉短捲麵、番茄醬、巴馬臣芝士及龍蒿草

**Linguine all' Aglio, Olio e Peperoncino, Vongole, Gamberetti Essiccati e Prezzemolo** 328  
Linguine with Garlic, Olive Oil and Chilli, Clams, Sakura Shrimps, Parsley  
香蒜辣椒意大利扁麵配櫻花蝦、蛤蜊及香草

 **Penne con Salsa al Tartufo Nero, Panna e Parmigiano Reggiano** 348  
Penne with Black Truffle Cream Sauce and Parmesan Cheese  
黑松露忌廉長通粉、巴馬臣芝士


 **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

**Spaghetti all' Astice con Salsa alla Mediterranea e Pomodorini** 458  
Spaghetti with Lobster in Mediterranean Sauce, Cherry Tomatoes  
龍蝦意大利麵伴地中海式醬汁、車厘茄

## Pesce – Seafood – 海鮮


**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


**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)

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


**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

**Scottadito di Agnello Australiano al forno, Aglio, Salsa alla Menta, Senape di Digione** 458  
Baked Australian Lamb Chops, Garlic, Mint Sauce, Dijon Mustard  
扒澳洲羊架配香蒜薄荷汁、法式芥末

**Costata di Manzo in padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero** 588  
Pan-Fried Australian Rib-eye Steak, Creamy Spinach, Baked Potato Stuffed with Chorizo, Black Pepper Sauce  
扒澳洲肉眼牛扒、忌廉菠菜、焗薯仔釀西班牙香腸、黑椒汁

 **Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu Al forno, Verdure di Stagione** 1,788  
Baked Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42oz), Seasonal Vegetables (*suitable for sharing*)  
焗澳洲戰斧 M5 和牛 (42 安士) 配時菜 (適合共享)

## Contorni – Side Dish – 伴菜

 **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


 **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


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