



CUCINA



Game Menu

7 September to 3 November 2023

Tagliere di Affettati di Cinghiale e Cervo, Parmigiano e Condimenti
Selection of Cold Cuts of Wild Boar and Venison, Parmesan Cheese, Condiments
野豬肉及野鹿肉薄切冷盤、巴馬臣芝士及小食拼盤
\$328

Risotto ai Funghi, con Petto di Quaglia, Tartufo Nero
Risotto with Forest Mushrooms, Roasted Quail Breast, Black Truffle
野生蘑菇意大利飯、烤鸕鶿胸肉、黑松露
\$ 368

Fettuccine al Ragù di Cinghiale Stufato al Chianti, Olio al Ginepro
Fettuccine with Stewed Wild Boar in Chianti Sauce, Juniper Berry Oil
意大利紅酒燉野豬配寬意大利麵、杜松子油
\$ 358

Garganelli con Ragù di Faraona, Zucca, Ricotta al Forno e Pinoli Tostati
Stewed Guinea Fowl Ragout Garganelli, Baked Ricotta Cheese, Toasted Pinenut
燉珍珠雞肉扭紋捲粉、烤瑞可塔芝士、烤松子
\$ 348

Filetto di Cervo al Forno con Pure' di Sedano Rapa, Salsa al Cioccolato e Frutti di Bosco
Baked Fillet of Venison, Celeriac Root Puree, Chocolate Sauce, Mix Berries
烤野生鹿肉片、芹根泥蓉、巧克力醬、雜莓
\$ 588

Piccione Arrosto, Pure' di Zucca allo Zenzero e Salsa Saba, Bonbon di Fegato d' Anatra
Roasted Pigeon, Pumpkin & Ginger Puree, Duck Liver Bonbon, Saba Sauce
烤乳鴿、南瓜及薑泥蓉、鴨肝夾心糖、沙巴醬
\$ 428

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