Antipasti & Insalate / Appetizer 頭盤

HK$

Vitello tonnato alla vecchia maniera piemontese, tonno, capperi e acciughe 268
Roasted Veal in "Piedmont style" with Tuna Sauce, Capers, Anchovy and Mayonnaise
薄牛仔伴吞拿魚汁，水瓜豆，鯷魚及蛋黃醬

Insalata di granchio, mela verde, maionese, barbabietola e caviale 288
Crab Meat Salad with Caviar , Green Apple, Beetroots and Mayonnaise
蟹肉沙律配魚子, 青蘋果及紅菜頭

Fegato grasso alla piastra con composta di frutta e la terrina al balsamico con pane alla frutta 298
Pan-seared Duck Liver with Fruits Compote, Duck Liver Terrine with Aged Balsamic and Fruit Bread
香煎鴨肝伴無花果醬、鴨肝凍肚配意大利陳醋及生果麵包

Polpo del mediterraneo alla griglia e capesante scottate su crema di patate al limone, olive, pesto e pomodorini 308
Grilled Mediterranean Octopus and Seared Hokkaido Scallops on Lemon Mashed Potatoes, Olives, Pesto and Tomatoes
燒地中海八爪魚、煎北海道帶子配香檸薯仔、橄欖、香草及油浸番茄

Burrata pugliese con insalata di pomodori freschi, basilico e prosciutto crudo 278
Creamy Burrata Cheese with Tomatoes and Basil Salad, Parma Ham
番茄水牛芝士配巴馬火腿

Insalata Cucina, pomodori freschi, verdure, barbabietola, mozzarella e balsamico bianco 248
Cucina Salad with Inca Tomatoes, Vegetables, Beetroots, Mozzarella and White Balsamic Vinegar
精選沙律(意大利番茄、沙律菜、紅菜頭及水牛芝士) 伴意大利白醋

Tagliere dei nostri salumi e formaggi 368
Selections of Cold Cuts, Salami and Cheese (suitable for sharing)
精選凍肉伴芝士(適合共享)

Fritto di calamari all' Amalfitana con salsa alioli 278
Deep Fried Calamari with Aioli Sauce in Amalfi Coast Style
炸魷魚伴香蒜欖油汁

Lombetto di salmone affumicata all' oro, caviale oscietra, salsa all ' aneto 308
Smoked Gold Salmon Loin with Oscietra Caviar, Black Truffle and Dill Sauce
煙燻金三文魚柳伴魚子，黑松露及香草醬

Zuppe / Soup 湯

Il classico minestrone di verdure con pesto al basilico 138
Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto
香草意大利雜菜湯

Bisque d' astice con scalogni brasata e panna fresca 228
Lobster Bisque with Crème Fraiche and Braised Shallot
龍蝦濃湯

Crema di funghi porcini e castagne con capasanta scottata 198
Mushrooms and Chestnut Cream Soup with Seared Hokkaido Scallop
野菌栗子湯伴香煎北海道帶子

Cucina signature dish
Cucina 推介菜式

Vegetarian dish
素菜

Chef recommendation
廚師推介

All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費

Paste / Pasta 意大利麵

HK$

Linguine ai gamberi rossi di mazara del vallo con la loro salsa ridotta e pomodorini freschi 388
Linguine with Sicilian Red Prawns and Fresh Cherry Tomatoes
西西里紅蝦扁意大利麵配車厘茄

Penne con salsa al tartufo nero, panna e parmigiano reggiano 328
Penne with Black Truffle Cream Sauce and Parmesan Cheese
黑松露芝士忌廉汁長通粉

Lasagna di pasta fresca con ragù di manzo wagyu e pomodoro
Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragù and Tomato Sauce 338
和牛肉醬千層麵

Ravioli del plin ripieni di carne, salsa ai funghi, nocciole e capesante 348
Ravioli stuffed with Minced Meat, Pan-seared Scallop with Hazelnut in Mushrooms Sauce
意式小雲吞伴香煎北海道帶子，果仁及蘑菇汁

Spaghetti all'astice con la loro salsa ridotta, pomodorini e brandy 438
Spaghetti with Lobster, Cherry Tomatoes, Garlic and Brandy Sauce
龍蝦意大利麵伴車厘茄，香蒜及白蘭地酒汁

Gnocchi di patate fatti in casa ai quattro formaggi, bacon, fichi secchi , noci 328
Handmade Potatoes Gnocchi with Four Cheese Sauce, Bacon, Dry Figs and Walnuts
自家製馬鈴薯粉團伴四色芝士，煙肉及核桃

Pesce / Seafood 海鮮

Branzino del mediterraneo intero al forno all' olio, limone ed erba cipollina 588
Baked Whole Mediterranean Seabass with Lemon, Olive Oil and Chive (21 oz)
焗原條地中海鱸魚 (21 安士)

Zuppa di pesce del mediterraneo in casseruola, capesante, scampi, calamari, vongole, cozze e scorfano con crostini all' aglio e prezzemolo 488
Seafood Casserole, Scampi, Squid, Clams, Mussels, Scallops, Scorpion Fish with Garlic Bread and Fresh Parsley
燴雜錦海鮮配蒜蓉包

Grigliata mista di pesce con verdure, olio e limone, zucchine grigliate (For 1 person) 538 / (for sharing) 998
Grilled Mix Seafood, Tiger Prawn, Squid, Octopus, Scallop, Scampi, White Fish and Grilled Zucchini
扒燒什錦海鮮盤

Sogliola intera di dover in padella in salsa alla mugnaia 488
Pan Fried Whole Dover Sole in Mugnaia Style with Lemon Sauce and Parsley (10 oz)
香煎龍脷魚伴檸檬汁及香草 (10 安士)

Secondi di Carne / Meat 肉類

Guancetta di manzo wagyu cotta lentamente su purè di zucca, porcini , salsa al Barolo 458
Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Pumpkin Purée and Porcini Mushrooms in Barolo Red Wine Sauce
慢煮和牛面頰肉配南瓜蓉、牛肝菌及紫椰菜伴紅酒汁

Galletto ruspante arrosto all' aglio e rosmarino con patate novelle al forno e verdure grigliate 358
Baked French Spring Chicken with Garlic and Rosemary, Roasted New Potatoes and Grilled Vegetable
香草焗法國春雞配迷迭香、燒薯及扒什菜

Coscia di anatra confit con il suo fegato, purè di carote e ginger, finferli, salsa al porto 388
Roasted Duck Leg Confit with Duck Liver, Carrot and Ginger Purée, Sautéed Chanterelle with Port Wine
燒鴨腿伴鴨肝、甘筍及薑蓉醬、炒雞油菌及甜酒汁

Cucina signature dish
Cucina 推介菜式

Vegetarian dish
素菜

Chef recommendation
廚師推介

All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費

Dalla Griglia / From Our Grill 燒烤

	HK$
Braciola di maiale canadese, glassata al miele e spezie, purè di mais Grilled Canadian Pork Chop with Spicy Honey and Corn Purée 扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉	388
Controcostata di manzo wagyu Australiano con la nostra leggendaria salsa al pepe, fagiolini e patate arrosto Australian Wagyu Beef Rib Eye Steak with our legendary Black Pepper Sauce, French Beans and Roasted Potatoes (10 oz) 澳洲肉眼扒配黑椒汁伴法豆及燒薯 (10 安士)	468
Astice intero canadese con salsa al burro, aglio e limone, verdure saltate e patate arrosto Grilled Whole Boston Lobster with Lemon and Garlic Butter Sauce, Sautéed Vegetables and Roasted Potatoes (26oz) 扒原隻波士頓龍蝦配香蒜牛油汁及燒薯 (26 安士)	588
Costolette d'agnello scottadito, timballo di ricotta e zucchine, salsa ai grani di senape Grilled Australian Lamb Chop, Ricotta Cheese and Zucchini Timbale, Mustard Seed Sauce 澳洲羊扒伴意大利芝士，青瓜及芥茉籽汁	448
Filetto di manzo angus con fegato grasso d' anatra scottato, ciliegie, salsa al tartufo nero Black Angus Beef Tenderloin with Pan-seared Duck Liver, Cherry and Black Truffle Sauce 安格斯牛柳配香煎鴨肝、櫻桃伴黑松露汁	588
* **"Costolone" di manzo wagyu australiano M5, verdure di stagione e patate arrosto** Grilled Australian Wagyu Beef Tomahawk M5 with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes (42 oz) (suitable for sharing) 扒澳洲戰斧 M5 和牛牛扒伴時菜及燒薯 (42 安士) (適合共享)	1,488

Contorni / Side Dish 伴菜

Spinaci saltati all' aglio con pinoli, uvetta Sautéed Spinach with Pine Nuts, Raisin and Garlic 香蒜、松子仁、提子乾炒莧菜	88
Pure' di patate al tartufo nero con parmigiano gratinato al forno Baked Mashed Potato with Black Truffle and Parmesan Cheese 黑松露芝士焗薯蓉	108
Asparagi verdi alla parmigiana Green Asparagus Parmigiana with Butter and Cheese 牛油芝士焗露筍	88
Cavolfiori al forno, besciamella, parmigiano Baked Cauliflower with Parmesan Cheese 巴馬臣芝士焗椰菜花	88

Gluten-free and vegetarian options are available upon request.
餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

Cucina signature dish
Cucina 推介菜式

Vegetarian dish
素菜

* Chef recommendation
廚師推介

All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費