

## Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

HK\$

### Asparagi Bianchi al Vapore con Salsa Olandese e Prosciutto Iberico 24 Mesi

Poached White Asparagus with Hollandaise Sauce and 24-month Iberico Ham  
白露筍配荷蘭汁及 24 個月西班牙風乾火腿

328

### Tartare di Hamachi e Asparagi Bianchi, Pomodori Semiseccchi, Yuzu, Mela Verde e Caviale

Hamachi Tartare with White Asparagus, Sundried Tomatoes, Apple Sauce, Yuzu, Oscietra Caviar  
油甘魚他他配白露筍、乾蕃茄、蘋果醬、柚子及魚子醬

288

### Insalata di Granchio, Mela Verde, Maionese, Barbabietola e Caviale

Crab Meat Salad with Caviar, Green Apple, Beetroot and Mayonnaise  
蟹肉沙律配魚子、青蘋果及紅菜頭

288

### Fegato Grasso d'Anatra Scottato e Terrina con Gelatina ai Mirtilli Rossi e Pan Brioche

Pan-seared Duck Liver and Terrine Torchon, Red Currant Jelly and Brioche Bread  
香煎鴨肝及凍肚配紅莓啫喱及布莉歐麵包

298

### Lombetto di Salmone Affumicato all'Oro, Caviale Oscietra, Salsa all'Aneto

Smoked Gold Salmon Loin with Oscietra Caviar, Black Truffle and Dill Sauce  
煙燻三文魚柳配魚子、黑松露及香草醬

288

### Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Pesto Disidratato, Perle di Balsamico

Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Dehydrated Pesto, Balsamic Caviar  
水牛芝士配巴馬火腿、日本溫室番茄沙律、乾香草醬及意大利陳醋珍珠

288

### 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

248

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

Grilled Mediterranean Octopus and Seared Hokkaido Scallops on Lemon-scented 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

298

## Zuppe – Soup – 湯

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

Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto  
香草意大利雜菜湯

138

### Bisque d'Astice con Scalogno Brasato e Panna Fresca

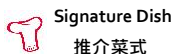
Lobster Bisque with Crème Fraîche and Braised Shallot  
龍蝦濃湯

228

### Crema di Asparagi Bianchi con Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tartufata

White Asparagus Cream Soup with Taiyouran Soft Boiled Egg, Gold and Truffle Sauce  
白露筍忌廉湯配日本溫泉蛋及松露汁

228



Signature Dish  
推介菜式



Vegetarian Dish  
素菜

All Prices Are Subject to a 10% Service Charge  
所有價目另設加一服務費

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

**HK\$**

**Linguine ai Gamberi Rossi del Mediterraneo con la Loro Salsa Ridotta e Pomodorini Freschi**

388



Linguine with Mediterranean Red Prawns, Garlic, Brandy and Fresh Cherry Tomatoes Sauce

地中海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**

338

Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragù and Tomato Sauce

和牛肉醬千層麵

**Risotto Agli Asparagi Bianchi e Abalone, Parmigiano, Uova di Salmone**

388

Risotto with White Asparagus, Abalone, Parmigiano Cheese, Salmon Roe

白露筍意大利飯配鮑魚、巴馬臣芝士及三文魚籽

**Raviolini del Plin Ripieni di Carne, Sugo d'Arrosto, Puré alla Pera**

338

Small Ravioli Stuffed with Beef and Pork, Demi-glaze and Green Pear Purée

意式雜肉小雲吞配香濃肉汁及青梨蓉

**Linguine Aglio, Olio e Peperoncino, Cannolicchi, Asparagi Bianchi, Aglio Nero**

368

Linguine Aglio Olio & Chili, Razor Clams, White Asparagus, Black Garlic, Parsley

蒜香辣扁意大利麵配聖子白露筍及黑蒜

**Pesce – Seafood – 海鮮**

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

488

Stew with Crustacean & Mollusc, Tiger Prawn, Scampi, Squid, 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**

488

Pan-fried Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Lemon Sauce, Parsley

香煎龍脷魚配檸檬汁及香草

**Filetto di Branzino in Padella, Asparagi Bianchi, Vongole, Salsa all'Astice**

488

Pan-seared Suzuki Seabass Fillet, White Asparagus, Clams, Lobster Sauce

香煎日本鱸魚配白露筍、海蜆及龍蝦汁



Signature Dish  
推介菜式



Vegetarian Dish  
素菜

All Prices Are Subject to a 10% Service Charge  
所有價目另設加一服務費

## Secondi di Carne – Meat – 肉類

HK\$

### Filetto di Manzo Angus alla Griglia, Salsa alle Spugnone, Spinaci Cremosi, Aria all'Aglio Dolce

Grilled Angus Beef Tenderloin, Creamy Spinach, Morel Mushrooms Sauce and Sweet Garlic Foam  
扒安格斯牛柳配忌廉菠菜、甜蒜泡沫及羊肚菌汁

458

### Guancetta di Manzo Wagyu cotta Lentamente, Puré di Zucca, Salsa al Barolo

Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Pumpkin Purée, Barolo Red Wine Sauce  
慢煮和牛面頰肉伴南瓜蓉及巴羅洛紅酒汁

458

### Agnello in Due Versioni, Costina e Lombetto, Puré di Melanzane, Bietoline

Australian Lamb Chop & Herb-crusted Loin, Smoked Eggplant Purée, Swiss Chard  
扒澳洲羊扒及羊柳配瑞士甜菜及煙燻茄子蓉

458

### Galletto Giallo Francese Arrosto alle Erbe, Crocchette di Patate e Porri, Salsa al Tartufo Nero

Roasted Whole French Yellow Chicken Stuffed with Herbs, Leek & Potato Cake, Black Truffle Sauce  
燒原隻法國黃雞配馬鈴薯大蒜餅及黑松露汁

388

### Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Puré di Mais

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

388

### 'Costolone' di Manzo Wagyu Australiano M5, Verdure di Stagione e Patate Arrosto

Grilled Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42 oz) with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes (suitable for sharing)  
扒澳洲戰斧 M5 和牛牛扒配時菜及燒薯 (42 安士) (適合共享)

1,488

## Contorni – Side Dish – 伴菜



### Puré 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 Béchamel, 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



Signature Dish  
推介菜式



Vegetarian Dish  
素菜

All Prices Are Subject to a 10% Service Charge  
價目另設加一服務費