

Antipasti & Insalate / Appetisers 頭盤

HK\$

Insalata di Astice, Topinambur, Radici, Pomodori, Verdure Cotte e Crude

Lobster Salad, Jerusalem Artichoke, Radish, Tomatoes, Cooked and Raw Vegetables
龍蝦沙律伴耶路撒冷雅枝竹、蘿蔔、番茄及生熟蔬菜

308

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, Perle di Balsamico, Pan Brioche

Pan-seared Duck Liver and Terrine, Red Currant Jelly, Balsamic Vinegar Pearls and Brioche Bread
香煎鴨肝及凍肚配意大利陳醋珍珠及布莉歐麵包

298

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

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

288

Burrata Pugliese con Insalata di Pomodori Freschi, Basilico e Prosciutto Crudo

Creamy Burrata Cheese with Tomato and Basil Salad, Parma Ham
番茄水牛芝士配巴馬火腿

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

Vitello Tonnato alla Vecchia Maniera Piemontese, Tonno, Capperi e Acciughe

Roasted Veal 'Piedmont Style' with Tuna Sauce, Capers, Anchovies and Mayonnaise
薄牛仔伴吞拿魚汁、水瓜豆、鯷魚及蛋黃醬

268

Polpo del Mediterraneo alla Griglia e Capesante Scottate su Crema di Patate al Limone, Olive, 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 Sedano Rapa, Scampi, Spuma di Foie Gras, Tartufo Nero

Celeriac Cream Soup, Scampi Tail, Duck Liver Foam, Black Truffle
根芹菜忌廉湯伴小龍蝦尾、鴨肝泡沫及黑松露

188



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
西西里紅蝦扁意大利麵伴車厘茄

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

Gnocchi di Patate Blu con Salsa al Taleggio, Funghi Stagionali e Speck, Pistacchio

328

Handmade Blue Potato Gnocchi, Mushrooms, Speck Ham, Pistachio, Taleggio Sauce
自家製藍馬鈴薯粉團伴蘑菇、火腿、開心果及芝士汁

Raviolini del Plin Ripieni di Carne, Sugo d'Arrosto, Puré di Mela

338

Small Ravioli Stuffed with Beef and Pork, Demi-glaze and Green Apple Purée
意式雜肉小雲吞伴香濃肉汁及青蘋果蓉

Fettuccine alla Barbabietola, Aglio Olio e Peperoncino, Granchio, Ricci di Mare

388

Handmade Beetroot Fettuccine, Garlic, Oil & Chili, Alaskan Crab Meat, Asparagus, Sea Urchin
自家製紅菜頭闊條麵伴香蒜、辣椒、蟹肉、露筍及海膽

Pesce / Seafood 海鮮

Ombrina Boccadoro alla Piastra con Puré di Carotine Arcobaleno al Ginger

428

Pan-fried Fillet of Salmon-bass with Rainbow Carrots and Ginger Purée
香煎白姑魚柳伴彩虹甘筍及香薑醬

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

488

Pan-fried Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Lemon Sauce, Parsley (10 oz)
香煎龍脷魚伴檸檬汁及香草 (10 安士)

Astice Intero al Forno, Risotto con la sua Salsa alla Mediterranea

888

Baked Whole Boston Lobster Served with Risotto 'Mediterranean Style' (suitable for sharing)
焗原隻波士頓龍蝦伴地中海式意大利飯



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\$

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

Sottofiletto di Manzo Wagyu alla Griglia, Radice di Prezzemolo, Verdurine, Salsa al Porto

Grilled Wagyu Beef Sirloin, Mashed Parsnip, Baby Vegetables, Port Wine Sauce
扒和牛西冷伴白蘿蔔蓉、迷你蔬菜及砵酒汁

458

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

Grilled Australian Lamb Chop & Herb-crusted Loin, Swiss Chard, Eggplant Purée
扒澳洲羊扒及羊柳伴瑞士甜菜及茄子蓉

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
燒原隻法國黃雞伴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 和牛牛扒伴時菜及燒薯 (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