

Antipasti & Insalate / Appetisers 頭盤

HK\$

Asparagi Bianchi al Vapore con Salsa Olandese e Prosciutto di Parma

Poached White Asparagus with Hollandaise Sauce and Parma Ham

焗白露筍伴荷蘭汁及巴馬火腿

328

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

Insalatina di Astice, Quinoa, Pomodori Semi-secchi, Avocado e Asparagi Bianchi

Lobster Salad with Quinoa, Avocado, Sun-dried Tomatoes and White Asparagus

龍蝦沙律伴藜麥、牛油果、乾番茄及白露筍

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 Scalogni Brasata 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, Pancetta Croccante

White Asparagus Cream Soup with Taiyouan Soft Boiled Egg and Crispy Pancetta

白露筍忌廉湯伴日本溫泉蛋及香脆煙肉

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
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

Linguine Aglio Olio e Peperoncino, Capesante, Asparagi Bianchi, Gamberetti Essiccati

388

Linguine 'Aglio e Olio' Style with White Asparagus, Hokkaido Scallop and Fried Sakura Shrimps
意大利扁麵伴辣椒、橄欖油、白露筍、北海道帶子及炸櫻花蝦

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

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

Risotto Mantecato Agli Asparagi Bianchi, Carpaccio di Gamberi Rossi e Caviale

428



Risotto with White Asparagus, Red Prawn Carpaccio and Oscietra Caviar
意大利飯伴白露筍、生紅蝦薄片及魚子醬

Pesce / Seafood 海鮮

Filetto di Salmone al Forno, Salsa all'Aneto, Patate Blu, Asparagi Bianchi e le Sue Uova

438

Baked Fillet of Salmon with Dill Cream Sauce, White Asparagus, Blue Potatoes and Salmon Roe
焗三文魚柳伴刁草汁、白露筍、藍馬鈴薯及三文魚籽

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

488

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

Astice alla Piastra, Crema di Topinambur, Polvere di Olive

588

Pan-fried Boston Lobster, Jerusalem Artichoke Purée, Black Olive Powder
香煎波士頓龍蝦伴耶路撒冷雅枝竹蓉及黑橄碎



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

Pluma di Maiale Iberico, Glassa al Balsamico Speziato, Asparagi Bianchi alla Salvia

Iberian Pork Pluma with Spiced Balsamic Glaze, White Asparagus with Butter and Sage Sauce

伊比利亞黑毛豬肩肉伴黑醋、白露筍及牛油鼠尾草醬

408

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

Controcostata di Manzo Wagyu alla Griglia, Fegato d'Anatra, Puré di Romanesco, Gel di Gin, Salsa al Pepe

Grilled Australian Wagyu Beef Rib Eye, Seared Duck Liver, Gin Gel, Romanesco Purée, Pepper Sauce

扒澳洲和牛肉眼伴煎鴨肝、氈酒啫喱、羅馬椰菜花蓉及黑椒汁

488

'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

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