



# Chef Enrico's Favourites



## ANTIPASTI 前菜

選擇一個

### COLD CUTS

意大利凍肉芝士盤 配橄欖及烤薄麵包

### BURRATA E POMODORI (V)

布拉塔水牛芝士 配蕃茄，橄欖油及羅勒麵包粒

### VITELLO TONNATO

薄切牛仔肉 配沙律及吞拿魚醬

### TARTARE DI BUE PIEMONTESE

意大利皮埃蒙特牛肉他他 配水牛芝士醬、鵝鶉蛋黃及香草麵包粒 (加\$48)

## MAIN COURSE 主菜

選擇一個

### SPAGHETTI AL POMODORO SAN MARZANO E BASILICO (V)

蕃茄羅勒意粉

### BIGOLI ALL'ANATRA

鴨肉醬圓粗麵

### PROSCIUTTO E BUFALA

18個月風乾巴馬火腿薄餅

### MARGHERITA (V)

蕃茄羅勒水牛芝士薄餅

### RIBEYE DI BLACK ANGUS

300克 黑安格斯牛肉眼扒 配香草薯蓉及烤蘆筍 (加\$298)

## DESSERT 甜品

選擇一個

### PANNA COTTA 意式奶凍配野莓醬

### TIRAMISÙ 提拉米蘇

### CANNOLI 奶油黑朱古力脆卷

每位\$398

Tea 茶 / Coffee 咖啡 / Juice 果汁 / Soft Drink 汽水 \$38

Glass of House Wine 精選餐酒乙杯 \$68



# *Fiamma*

BY ENRICO BARTOLINI