

STARTER 前菜

Soup of the day 是日餐湯	\$108
Burrata cheese with cherry tomatoes and balsamic reduction 布拉塔芝士配濃縮意大利黑醋車厘茄	\$148
Mix cold cuts platters Choose 2 meat & 1 cheese (Parma ham, Mortadella, Salami, Parmesan Cheese, Gorgonzola Cheese, with Black Olives & Crackers) 什錦冷盤 任選兩款肉類及1款芝士 (巴馬火腿, 義式肉腸, 莎樂美腸, 巴馬臣芝士, 古岡左拉藍芝士, 配以橄欖及餅乾)	\$228
Kale Salad with Pomegranate, Hazelnut & Parmesan Cheese 石榴羽衣甘藍菜沙拉 配 榛子及巴馬臣芝士	\$138
Smoke Salmon and Horseradish Cream 煙薰三紋魚 配 山葵奶油	\$178
★ Australian Wagyu Beef and Clam Tartare with Sea Urchin 澳洲和牛他他 配 花蜆及海膽	\$178
★ Australian Wagyu Beef Tartare with Imperial Osietra Caviar (10 grams) 澳洲和牛他他 配 昆布 及 黃寶石奧思迦魚子醬 (10克)	\$268

HOMEMADE PASTA 意大利麵

Linguine Gambero Rosso (Prawn pasta with vine tomato) 意大利紅蝦扁意粉 (蝦肉扁意粉配紅番茄)	\$238
Orecchiette Pasta with Pork Sausage and Creamy Nduja Sauce 貓耳朵意大利麵 配 辣汁豬肉香腸	\$148
Prawn Agnolotti and Shrimp Roe Butter 意式大蝦肉餃 配 頂級蝦子醬	\$168
★ Cold Angel Hair with Kombu and Imperial Osietra Caviar 凍天使麵 配 昆布 及 黃寶石奧思迦魚子醬	\$228
Sea Urchin Carbonara 海膽卡邦尼意大利麵	\$208
Fresh Boston Lobster Pasta with black Truffle paste, Cherry Tomatoes and Lobster Bisque 鮮波士頓龍蝦黑松露醬意大利麵 配 車厘茄 及 法式龍蝦湯	\$238

★ Gourmet Recommendation 本店誠意推介

All Prices are Subjected to 10% Service Charge
所有價目須另設百分之十服務費用

MAIN COURSE 主菜

★ Crispy “Drunken Chicken” and Mushroom Fricassee 脆香法式燉醉雞柳 配 磨菇	\$238
Braised Short Rib in Black Vinegar and Mashed Potato 黑醋燉牛肋肉 配 香滑薯蓉	\$248
Mayura Wagyu Bavette, Sweet and Sour Radicchio 澳洲巧克力和牛後腰脊翼板肉 配 意大利菊苣	\$278
12 hrs Braised Iberico Lamb shank 12小時慢煮伊比利亞羊膝	\$248
Truffle Mushroom Risotto 香菇松露燴飯	\$198
Pan Fried Seabass with Cassava Mash 香煎鱸魚配木薯蓉	\$238
Grill Iberico Pork Rack Sautéed Brussel Sprout 烤伊比利亞黑毛豬鞍配炒孢子甘藍	\$238

SIDES 伴碟

Pan Sautéed Brussel Sprout 香炒孢子甘藍	\$98
Grilled Asparagus Hollandaise Sauce 烤蘆筍 配 荷蘭醬	\$98
Chorizo Croquette 西班牙香腸可樂薯餅	\$68
Endive Salad 苦苣沙律	\$68
French Fries and Truffle Mayo 薯條 配 松露蛋黃醬	\$68
Mashed Potato 香滑薯蓉	\$68
Mini Beef Burger with Caramelized Onions and Cheddar Cheese (2pcs) 焦糖洋蔥及車打芝士 迷你漢堡 (2 件)	\$98

DESSERT 甜品

Chocolate Fondant with vanilla ice cream 脆香朱古力溶岩蛋糕	\$108
Strawberry Panna Cotta 草莓意式奶凍	\$78
★ Yuzu Basque Cheese Cake 柚子味巴斯克芝士蛋糕	\$78
Hazelnut Tiramisu 榛子味意大利芝士蛋糕	\$88
Lemon Tart 檸檬餡餅	\$78
★ Raspberry Mille-Feuille 紅莓拿破崙蛋糕	\$88

★ Gourmet Recommendation 本店誠意推介

All Prices are Subjected to 10% Service Charge
所有價目須另設百分之十服務費用