

## Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

HK\$

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

Poached White Asparagus, Hollandaise Sauce, 24-month Parma Ham  
水煮白露筍配荷蘭醬汁及二十四個月巴馬火腿

328

### Carpaccio di Manzo, Insalata Rucola, Parmigiano, Champignon, Tartufo Nero

Beef Carpaccio, Champignon Mushrooms, Rocket Salad, Parmesan Cheese, Black Truffle Dressing  
生牛肉薄片配蘑菇、火箭菜沙律、巴馬臣芝士及黑松露醬汁

288

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

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

298

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

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


298

### Lombetto di Salmone Scozzese Affumicato con Caviale Oscietra, Tartufo Nero e Salsa di Aneto

 Smoked Scottish Salmon Loin, Oscietra Caviar, Black Truffle and Dill Sauce  
煙燻蘇格蘭三文魚柳配魚子、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、番茄沙律、乾香草醬及意大利陳醋珍珠

298

### Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, 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

258


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

 Grilled Mediterranean Octopus, Eco-Certified Scallops, Mashed Potatoes, Tomatoes, Pesto  
燒地中海八爪魚、煎生態認證帶子配薯蓉、番茄及香蒜醬

318

## Zuppe – Soup – 湯

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

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

158

### Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga

 Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar  
龍蝦濃湯

258

### Crema di Funghi Porcini e Castagne con Capasanta di Hokkaido Scottata

Mushroom and Chestnut Cream Soup with Seared Hokkaido Scallop  
野菌栗子濃湯伴香煎北海道帶子

198

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費


 Signature  
推介菜式

 Vegetarian  
素菜


 Sustainable  
可持續成分

**Paste e Risotti – Pasta and Risotto – 意大利麵及飯**

**HK\$**

 **Linguine ai Gamberi Rosa Argentini, Aglio, Brandy, Salsa di Pomodorini**  
Linguine, Argentinean Pink Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomatoes Sauce  
精選阿根廷粉紅蝦意大利麵配蒜蓉白蘭地番茄汁

358

 **Penne con Salsa al Tartufo Nero, Panna e Parmigiano Reggiano**  
Penne, Black Truffle Cream Sauce, Parmesan Cheese  
黑松露芝士忌廉汁長通粉

348

**Lasagna di Pasta Fresca con Ragù di Manzo Wagyu e Pomodoro**  
Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragout, Tomato Sauce  
和牛肉醬千層麵

338

**Fettuccine Fatte in Casa con Stufato di Manzo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero**  
Homemade Fettuccine, Stewed Beef, Seasonal Mushrooms, Black Truffle  
手製意大利寬麵配和牛肉醬、時令蘑菇及黑松露

358

**Risotto con Astice, Pomodorini, Salsa Mediterranea**  
Risotto, Lobster, Cherry Tomatoes, Mediterranean Sauce  
龍蝦意大利飯配櫻桃小番茄及地中海式醬汁

*One portion* 488  
*For sharing* 988


**Strozzapreti con Fegato d'Anatra Scottato, Ragù d'Anatra, Pura di Zucca e Zenzero**  
Strozzapreti, Seared Duck Liver, Duck Ragout, Pumpkin, Ginger Purée  
燉鴨肉短捲麵配香煎鴨肝、薑及南瓜蓉

328

**Pesce – Seafood – 海鮮**

**Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Scampi, Calamari, Capesante, Crostino all'Aglio**  
Seafood Stew with Mussels, Clams, Tiger Prawn, Scampi, Squid, Scallop, Garlic Bread  
燴雜錦海鮮配蒜蓉包

498

 **Sogliola di Dover Intera 'Stile Mugnaia', Prezzemolo, Salsa al Limone**  
Sustainably-harvested Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Parsley, Lemon Sauce (*suitable for sharing*)  
香煎可持續捕獲龍脷魚配檸檬汁及香草 (適合共享)

698

**Spigola Cilena al Forno, Calamari Saltati, Salsa di Astice, Caviale Avruga**  
Baked Chilean Seabass, Sautéed Calamari, Lobster Sauce, Avruga Caviar  
焗智利鱸魚配魷魚、龍蝦汁及魚子醬

428

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

 **Signature**  
推介菜式

 **Vegetarian**  
素菜




 **Sustainable**  
可持續成分

## Secondi di Carne – Meat – 肉類

HK\$

-  **Filetto di Manzo Angus Sostenibile alla Griglia, Spinaci Cremosi e Patate, Salsa al Pepe Nero** 488  
Grilled Sustainable Angus Beef Tenderloin, Creamy Spinach, Black Pepper Sauce  
扒安格斯牛柳、忌廉菠菜及黑胡椒汁
- Guancetta di Manzo Wagyu Cotta Lentamente, Purea di Zucca, Salsa al Barolo** 498  
Slow-cooked Wagyu Beef Cheek, Pumpkin Purée, Barolo Red Wine Sauce  
慢煮和牛面頰肉伴南瓜蓉及巴羅洛紅酒汁
- Costolette di Agnello Australiane e Lombo in Crosta di Erbe, Purea di Carciofi, Bietola** 458  
Australian Lamb Chops, Herb-crusted Lamb Loin, Artichoke Purée, Swiss Chard  
扒澳洲羊扒及羊柳配雅枝竹蓉及瑞士甜菜
- Pollo Arrosto di Primavera Giallo Francese Ripieno di Erbe e Salsa di Tartufo Nero** 428  
Roasted French Yellow Spring Chicken Stuffed with Herbs, Black Truffle Sauce  
燒原隻法國走地黃雞配黑松露汁
- Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Purea di Mais** 428  
Grilled Canadian Pork Chop, Spiced Honey Glaze, Corn Purée  
扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉
-  **Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu Grigliato, Sale Marino Hong Kong Yim Tin Tsai, Verdure di Stagione** 1588  
Grilled Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (420z), Hong Kong Yim Tin Tsai Sea Salt, Seasonal Vegetables (*suitable for sharing*)  
扒澳洲戰斧 M5 和牛配本地日曬鹽田梓海鹽、時菜及燒薯 (42 安士)(適合共享)

## Contorni – Side Dish – 伴菜

-  **Purea di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno** 118  
Baked Mashed Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese  
黑松露芝士焗薯蓉
-  **Asparagi Verdi con Burro e Parmigiano** 98  
Green Asparagus, Butter, Parmesan Cheese  
牛油芝士焗露筍
-  **Cavolfiore al Forno con Besciamella e Parmigiano** 98  
Baked Cauliflower, Béchamel, Parmesan Cheese  
巴馬臣芝士焗椰菜花

Please advise us if you have any allergies or dining restrictions 如有任何食物敏感·請跟我們的服務員聯絡  
Gluten-free and vegetarian options are available upon request 餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

 Signature  
推介菜式

 Vegetarian  
素菜

 Sustainable  
可持續成分