



CUCINA



St. Valentine's Day Set Dinner Menu with a glass of Rosé Champagne 14 February 2025

Carpaccio di scampo, terrina di fegato d'anatra, Aria di rosa, perle di fragola

Scampi Carpaccio, Duck Liver Terrine, Rose Foam, Strawberry Pearls

生紅蝦薄片、鴨肝醬、玫瑰泡沫、士多啤梨球

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Tagliolini fatti in casa alla barbabietola, asparagi verdi, granchio, Ricci di mare

Homemade Tagliolini, Garlic, Chilli, Crab Meat, Asparagus, Sea Urchin

自家製意大利扁麵、蒜蓉、辣椒、蟹肉、蘆筍、海膽

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Consomme di pomodorini siciliani ravioli di ricotta affumicata, sfere di pesto

Sicilian Cherry Tomato Consomme, Ricotta Cheese Ravioli, Pesto Perlage

西西里島車厘茄清湯、乳清芝士意大利雲吞、香草泡沫

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Sorbetto allo Champagne Rose

Champagne Rose Sorbet

玫瑰香檳雪葩

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Filetto di Branzino Cileno in padella, salsa mentaiko, aneto e Caviale Oscietra

Baked Fillet of Chilean Seabass, Creamy Mentaiko Sauce, Dill, Oscietra Caviar

焗智利鱸魚、忌廉明太子汁、刁草、特級魚子醬

Or

Filetto di Manzo wagyu Arrosto, Bietoline, salsa al tartufo nero

Roasted Wagyu Beef Tenderloin, Baby Beetroot, Black Truffle Sauce

香烤和牛牛柳、紅菜頭、黑松露汁

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Mousse alla fragola Bianca e yoghurt, cuore al cioccolato fondente, salsa al pistacchio

Japanese White Strawberry Mousse, Yoghurt, Chocolate Heart, Pistachio Sauce

日本白士多啤梨慕絲、乳酪、心形朱古力、開心果醬

兩位港幣 HK\$2,888 for two

All prices are subject to a 10% service charge

所有價目另設加一服務費