

Healthy Dish

Antipasti Insalate – Appetisers – 頭盤

Insalata Di Kale, Avocado, Pomodorini, Barbabietole, Semi di Zucca, Aceto Di Lamponi

Baby Kale Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Beetroots, Pumpkin Seeds, Raspberry Vinegar

羽衣甘藍菜沙律、牛油果、車厘茄、紅菜頭、南瓜籽、紅莓果醋

Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, Olio e Limone

Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, Lemon Oil Dressing

意大利番茄、露筍、沙律菜、紅菜頭、水牛芝士、檸檬油

Vitello Tonnato, Salsa Maionese, Tonno, Capperi e Acciughe

Thinly Sliced Veal, Tuna Sauce with Mayonnaise, Capers, Anchovies

薄切燒牛仔肉配吞拿魚、蛋黃醬、酸豆、鯷魚汁

Ricciola, Limone e Mayonese alle Mandorle, Muschio di Mare

Hamachi, Almond Milk Mayonnaise, Lemon, Seaweed

油甘魚、杏仁奶蛋黃醬、檸檬、海藻

Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico

Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Basil, Balsamic Vinegar

水牛芝士配巴馬火腿、番茄沙律、羅勒、意大利黑醋

Lombetto di Salmone Affumicata all' oro, Caviale Kaluga, Salsa all'aneto

Norwegian Smoked Gold Salmon Loin, Black Truffles, Kaluga Caviar, Dill Sauce

挪威煙燻三文魚柳、黑松露、Kaluga 魚子醬、刁草汁

Tagliere dei Nostri Salumi e Formaggi

Selection of Cold Cuts and Cheeses (suitable for sharing)

精選凍肉伴芝士 (適合共享)

Tartare Mistica 100% Piemonte, Carne di Fassona, Nocciole, Pesto Disidratato, Tartufo Nero

100% Piedmontese “Mystic Tartare” with Fassona Beef, Hazelnuts, Dehydrated Pesto, Black Truffles

皮埃蒙特牛肉他他、意大利費桑拿牛肉、榛子、羅勒乾、黑松露

Polpo del Mediterraneo alla Griglia, Capesante Scottate, Pure' di Patate, Pomodoro Fresco e Pesto

Grilled Mediterranean Octopus, Seared Scallop, Mashed Potatoes, Tomato Salsa, Pesto

燒地中海八爪魚、煎帶子配薯蓉、番茄及香草醬

238

258

288

288

298

308

368

308

318

|                                                                                    |              |                                                                                                                                                                                                           |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Zuppe – Soup – 湯                                                                   |              |                                                                                                                                                                                                           |     |
|   | Healthy Dish | <div><div><b>Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico, “ricetta della nonna”</b></div><div>Grandmother’s Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto</div><div>傳統香草意大利雜菜湯</div></div> | 158 |
|  |              | <div><div><b>Bisque d’Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga</b></div><div>Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar</div><div>龍蝦濃湯、忌廉、鮭魚子醬</div></div>                                              | 258 |

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

## Paste – Pasta – 意大利麵

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    |   | <b>Penne all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo</b><br>Penne with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chillies, Sun-dried Tomatoes, Seasonal Vegetables, Parsley<br>香辣番茄醬長通粉、蒜茸、辣椒、番茄乾、時令蔬菜及香芹 | 298 |
|   |  | <b>Fettuccine con Ragu' di Carne di Manzo Derivata Dalle Piante, Sala Pomodoro, Parmigiano</b><br>Fettuccine with Impossible Meat Ragout, Tomato Sauce, Parmesan Cheese<br>寬條麵配燉素肉、番茄汁、巴馬臣芝士                                           | 298 |
|                                                                                   |                                                                                   | <b>Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragu' di Carne Italiana alla Bolognese</b><br>Homemade Traditional Sunday Lasagne with Italian Minced Beef Ragout<br>傳統燉意大利免治牛肉千層麵                                                           | 328 |
|  |                                                                                   | <b>Spaghetti all' Astice, Salsa alla Mediterranea, Pomodoro e Basilico</b><br>Spaghetti with Boston Lobster, Mediterranean Sauce, Tomatoes, Basil<br>意大利粉伴波士頓龍蝦、地中海汁、番茄及羅勒                                                             | 438 |
|   |                                                                                   | <b>Strozzapreti con Brasato di Manzo Wagyu al Barolo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero</b><br>Strozzapreti with Braised Wagyu, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffles<br>燉和牛肉醬短捲麵、巴羅洛紅酒、時令蘑菇、黑松露                               | 358 |
|                                                                                   |   | <b>Spaghetti "alla Busara" con Gambero Rosso e Ricotta, Peperoni e Menta</b><br>Spaghetti in Busara Style with Red Prawn, Ricotta Cheese, Bell Peppers and Mint<br>紅蝦意粉、瑞可塔芝士、甜椒及薄荷                                                    | 388 |

## Pesce – Seafood – 海鮮

|                                                                                     |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                     |  | <b>Filetto di Halibut "alla Cacciatora", Kebayaki, Olio di Salicornia e Cavolfiore</b><br>Fillet of Halibut, "Kebayaki Style", Salicorne Oil and Cauliflower<br>蒲燒比目魚、海蓬子油、椰菜花                                                                                           | 458 |
|  |                                                                                    | <b>Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Polpo, Capesante, Crostino all'Aglio</b><br>Seafood Stew with Mussels, Clams, Tiger Prawn, Octopus, Scallops, Garlic Bread<br>燴雜錦海鮮、蒜蓉包                                                                   | 488 |
|   |                                                                                    | <b>Branzino del Mediterraneo Sostenibile Organico in Crosta di Sale con Olio Bio, Limone e Cipollina</b><br>Salt-crusted Sustainable Mediterranean Seabass (700g) with Garlic, Herbs, Lemon Oil, Chives<br>(suitable for sharing)<br>鹽焗地中海鱸魚(700 克) 配蒜蓉、香草、檸檬油、香蔥 (適合共享) | 588 |

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

## Secondi di Carne – Meat – 肉類

-  **Trippa di Manzo Stufata al Pomodoro, Peperoncino, Pasta, Pecorino Come La Faceva Mio Nonno** 348  
Grandfather's Sunday Recipe of Stewed Beef Tripe, Spicy Tomato Sauce, Pasta, Pecorino  
意大利燉牛肚、香辣番茄醬、意大利麵、佩科里諾羊奶芝士 (主廚祖父食譜)
-  **Galletto Italiano Arrosto alle Erbe, Patate al Rosmarino, Salsa al Tartufo Nero (652g)** 428  
Roasted Whole Spring Chicken Stuffed with Herbs, Rosemary Potato, Black Truffle Sauce (652g)  
焗原隻春雞釀香草、迷迭香薯仔、黑松露汁 (652 克)
- 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、辣蜜糖醬、粟米蓉
- Scottadito di Agnello Australiano al forno, Aglio, Salsa alla Menta, Senape di Digione** 458  
Baked Australian Lamb Chops, Garlic, Mint Sauce, Dijon Mustard  
焗澳洲羊架配香蒜、薄荷汁、法式芥末
-  **Filetto di Manzo Wagyu alla Griglia, Carota e Limone, Latte di Soia, Roquefort e Ostrica** 528  
Grilled Wagyu Beef Tenderloin, Carrot, Lemon & Soya Milk, Roquefort and Oyster  
烤和牛牛柳、紅蘿蔔、檸檬汁、豆奶、藍芝士及鮮蠔
- Costata di Manzo in Padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero** 588  
Pan-fried Australian Rib-eye, Creamy Spinach, Chorizo-stuffed Baked Potato, Black Pepper Sauce  
香煎澳洲肉眼牛扒、忌廉菠菜、焗薯仔釀西班牙辣香腸、黑椒汁
-  **Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu al forno, Verdure di Stagione** 1,788  
Baked Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (1190g), Seasonal Vegetables (*suitable for sharing*)  
焗澳洲戰斧 M5 和牛 (1190 克) 配時菜 (適合共享)

## Contorni – Side Dish – 伴菜

-   **Asparagi Verdi Bolliti, Formaggio Vegano, Olio alle Erbe** 98  
Poached Green Asparagus, Vegan Cheese, Herb Oil  
露筍、純素芝士、香草油
-  **Cavolfiore al Forno con Besciamella e Parmigiano** 98  
Baked Cauliflower, Béchamel, Parmesan Cheese  
焗椰菜花、白汁、巴馬臣芝士
-  **Purea di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al forno** 118  
Baked Mashed Potatoes, Black Truffles, Parmesan Cheese  
焗薯蓉、黑松露、巴馬臣芝士

Please advise us if you have any allergies or dietary restrictions 如有任何食物敏感，請跟我們的服務員聯絡  
Gluten-free and vegan 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