



CUCINA



St. Valentine's Day Set Dinner Menu

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 Perlarge

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\$2,388 for two

All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費