

# CUCINA



## Canapé Menu

(for 2 hours)

### Savory

**Salmone Affumicato, Oro, Caviale di Aringa**  
*Smoked Salmon, Gold Leaf, Herring Caviar*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Conetto con Terrina di Fegato d' Anatra,  
Gelatina al**  
*Duck Liver Terrine with Mango Jelly in a Cone*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Prosciutto Iberico, Carciofo alla Griglia,  
Parmigiano, Balsamico Invecchiato 50 Anni**  
*Iberico Ham with Grilled Artichoke, Parmesan and  
50-year-old Balsamic*



**Bruschetta al Pomodoro, Burrata, Sfere al Basilico**  
*Bruschetta with Heirloom Tomatoes,  
Burrata Cheese, Basil Sphere*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Mini Burger di Wagyu con Formaggio al Tartufo**  
*Wagyu Beef Mini Burger with Truffle Cheese*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Gambero Fritto con Salsa Rosa allo Champagne**  
*Deep Fried Prawn, Champagne Pink Sauce*

### Dolci

**Tiramisù in Tazzina di Cioccolato**  
*Tiramisù in Chocolate Cup*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Cannoli Siciliani alla Ricotta**  
*Sicilian Cannoli with Ricotta Cheese*

### Open Bar Package

(For 2 hours)

Prosecco, House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks

**\$488 per person**

Price is subject to a 10% service charge

# CUCINA



## Canapé Deluxe Menu

(for 2 hours)

### Savory

**Capasanta di Hokkaido con Pancetta e  
Caviale al Basilico**  
*Pan-fried Hokkaido scallops with Pancetta and  
Basil Caviar*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Terrina di Fegato d' Anatra,  
Gelatina al Lampone, Pan Brioche**  
*Duck Liver Terrine with Raspberry Jelly, Brioche Bread*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Sandwich con Astice, Mango, Uova di Aringa**  
*Lobster Sandwich with Mango, Herring Roe*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Tartelletta con Guancetta di Manzo Wagyu Brasata,  
Riduzione di Barolo**  
*24-hour Slow-cooked Wagyu Beef Cheek Tart  
Barolo Reduction*

 **Frittata con Uova Japponesi, Asparagi,  
Parmigiano, Tartufo Nero**  
*Japanese Egg Frittata, Asparagus,  
Parmesan Cheese Sauce, Black Truffle*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Vol au Vent con Salsiccia Toscana e Finferli**  
*Vol au Vent with Tuscan Sausage and  
Chanterelle Mushrooms*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Melone Siciliano con Prosciutto di Parma con  
Balsamico Invecchiato 25 Anni**  
*Sicilian Melon Wrapped with 24 months Parma Ham,  
25-year-old Balsamic*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Panna Cotta ai Ricci di Mare con Porcini**  
*Sea Urchin Panna Cotta with Porcini*

### Dolci

**Baba' al Rum con Crema di Limone**  
*Rum Baba with Lemon Custard*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Piccole E'clair al Lampone**  
*Mini Raspberry Éclair*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Mousse al cioccolato Gianduja con Caramelle Frizzanti**  
*Gianduja Chocolate Mousse, Poppy Candy*

### Open Bar Package

(For 2 hours)

Prosecco, House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks

**\$588 per person**

Price is subject to a 10% service charge

# CUCINA



## Canapé Premium Menu

(for 2 hours)

### Savory

**Astice, Patate, Aneto, Succo alla Vodka**  
*Poached Boston Lobster, Potato, Dill & Vodka Juice*

■ □ □ □ □ □ ■

**Gambero Fritto con Salsa Rosa allo Champagne**  
*Deep Fried Prawn, Champagne Pink Sauce*

■ □ □ □ □ □ ■

**Conetto con Ventresca di Tonno ,Perle di Mango**  
*Tuna Toro Mini Cone with Mango Pearls*

■ □ □ □ □ □ ■

 **Tartelletta ai Funghi Porcini e Porri con Tartufo Nero**  
*Porcini Mushrooms and Leek Tart with Black Truffle*

■ □ □ □ □ □ ■

**Selezione di Caviale con Blinis e Condimenti**  
*Assorted Caviar with Blinis and Condiments*

■ □ □ □ □ □ ■

**Guancetta di Manzo Wagyu Cotta 24 Ore e  
Risotto allo Zafferano**  
*24-hour Slow-cooked Wagyu Beef Cheek  
with Saffron Risotto*

■ □ □ □ □ □ ■

**Prosciutto Iberico, Carciofo alla Griglia, parmigiano,  
Balsamico Invecchiato 25 Anni**  
*Iberico Ham with Grilled Artichoke, Parmesan  
and 25-year-aged Balsamic*

■ □ □ □ □ □ ■

**Mini Burger con Fegato d' Anatra e Marmellata di  
Cipolle, Balsamico invecchiato 25 Anni**  
*Duck Liver Mini Burger, Homemade Onion Jam  
and 25-year-aged Balsamic*

■ □ □ □ □ □ ■

**Granchio dell' Alaska con Insalata alla Mela Verde**  
*Alaskan Crab Meat with Green Apple Salad*

**Capasanta di Hokkaido con Pancetta e  
Caviale al Basilico**  
*Pan-fried Hokkaido Scallops with Pancetta and Basil Caviar*

### Dolci

**Assortimento di Macarons**  
*Assorted Macarons*

■ □ □ □ □ □ ■

**Cheesecake alla Rosa**  
*Rose Cheesecake*

■ □ □ □ □ □ ■

**Tiramisù Cucina**  
*Cucina Signature Tiramisù*

**Delizia al Limone di Amalfi**  
*Amalfi Lemon Delight*

### Open Bar Package

(For 2 hours)

Prosecco, House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks

**\$688 per person**

Price is subject to a 10% service charge

**CUCINA**



## **Deluxe Lunch Menu**

**Fegato d'Anatra Scottato, Gamberone, Salsa al Mango e Frutto della Passione**  
*Seared Duck Liver and Grilled Tiger Prawn, Passion Fruit Sauce, Mango Sphere*

■ □ □ □ □ □ ■

**Penne con Salsa ai Funghi, Tartufo Nero, Capesante di Hokkaido Scottata**  
*Penne with Mushrooms, Black Truffle Cream Sauce and Hokkaido Scallop*

■ □ □ □ □ □ ■

**Controfiletto di Manzo Arrosto con Puré di Romanesco e Salsa ai Pepi**  
*Roasted Angus Beef Sirloin, Romanesco Purée and Pepper Sauce*

Or

**Filetto di Halibut, Salsa all'Astice, Vongole Saltate, Caviale Oscietra**  
*Pan-fried Fillet of Halibut, Lobster Sauce, Sautéed Clams, Oscietra Caviar*

■ □ □ □ □ □ ■

### **Cucina Tiramisú**

*Modern, Light Tiramisú, Mascarpone Foam, Lady Finger, Espresso Coffee*

### **Open Bar Package**

*(for 3 hours)*

House Wine,

Chilled Orange Juice, Soft Drinks,

Coffee, Tea

**\$988 per person**

Price is subject to a 10% service charge

**CUCINA**



**Premium Lunch Menu**

**Trio di Pesci Marinati, Polpo, Gamberi, Capesante alla Mediterranea**  
*Seafood Platter, Octopus, Red Prawns, Scallop Mediterranean Style*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Maccheroncini con Salsa all'Astice, Pomodorini e Zucchine**  
*Maccheroncini with Lobster, Zucchini, Cherry Tomatoe Sauce*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Branzino Chileno al Forno con Salsa alle Cozze, Zafferano e Romanesco**  
*Baked Chilean Sea Bass with Mussels, Saffron Sauce and Romanesco Broccoli*

Or

**Controfiletto di Manzo Arrosto, Fegato d'Anatra, Lamponi, Spinaci Cremosi**  
*Roasted Beef Sirloin, Seared Duck Liver, Raspberry and Creamy Spinach*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Pannacotta al Cocco, Zuppa di Ananas e Perle di Mango**  
*Panna Cotta with Coconut, Pineapple Sauce, Mango Pearls*

**Open Bar Package**

*(for 3 hours)*

House Wine,

Chilled Orange Juice, Soft Drinks,

Coffee, Tea

**\$1,088 per person**

Price is subject to a 10% service charge

# CUCINA



## Lunch Semi-Buffer Menu

### Antipasti Table

Parma Ham, Salami Milano, Mortadella,  
Gorgonzola, Asiago, Parmesan Cheese,  
Olives, Sun-dried Tomatoes and Pickles,  
Italian Salad with Condiments

### Seafood Corner

Lobster, Sea Whelk,  
Mussels, Prawn, Abalone

### Soup

Mushroom Soup  
with Bread Station

### Choice of Main Course



**Risotto agli Asparagi Verdi, Uovo soffice Japponese e Tartufo Nero**  
*Risotto with Green Asparagus, Tayouran Soft-boiled Egg, Black Truffle*

Or

**Linguine all'Astice, Salsa ai Pomodorini e Broccolini**  
*Linguine with Lobster, Cherry Tomato Sauce and Broccolini*

Or

**Sottofiletto di Manzo Arrosto, Salsa alla Senape e Funghi Saltati**  
*Roasted Beef Sirloin with Sautéed Mushrooms and Mustard Sauce*

Or

**Filetto di Halibut con Salsa Rosa allo Champagne e Caviale Avruga**  
*Fillet of Halibut, Pink Champagne Sauce and Avruga Caviar*

### Dolci

Signature Tiramisù  
Mango & Passion Fruit Mousse  
Panna Cotta with Rose Jelly  
Blueberry Cheesecake

Raspberry Chocolate Mousse cake  
Chocolate Bomboloni  
Apple Crumble  
Ice Cream

### Open Bar Package

*(for 3 hours)*

House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks,  
Coffee, Tea

**\$1,088 per person**

Price is subject to a 10% service charge

**CUCINA**



**Deluxe Dinner Menu**

**Carpaccio di Gamberi Rossi, Caviale Oscietra, Avocado, Olio Citrino**  
*Mediterranean Red Prawn Carpaccio, Avocado, Oscietra Caviar, Citrus Oil*

■ □ □ □ □ ■

**Crema di Funghi con Capasanta di Hokkaido Scotatta**  
*Porcini Mushroom Cream Soup with Seared Hokkaido Scallop*

■ □ □ □ □ ■

**Risotto con Salsa all’Astice e Pomodorini Siciliani**  
*Risotto with Lobster and Sicilian Tomato Sauce*

■ □ □ □ □ ■

**Filetto di Branzino al Forno, Crema di Patate, Salsa ai Capperi**  
*Fillet of Seabass, Potatoe Mousseline, Lemon Butter and Caper Sauce*

Or

**Filetto di Angus Arrosto, Puré di Radice di Prezzemolo, Salsa al Tartufo Nero**  
*Roasted Angus Beef Tenderloin, Parsnip Puree, Black Truffle Sauce*

■ □ □ □ □ ■

**Sfera al Cioccolato, Cuore di Lamponi e Croccante alle Mandorle**  
*Dark Chocolate Sphere, Raspberry Heart, Crispy Almond*

**Open Bar Package**  
*(for 3 hours)*

Prosecco, House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks,  
Coffee, Tea

**\$1,288 per person**

Price is subject to a 10% service charge

**CUCINA**



## Premium Dinner Menu

**Cre moso di Cavolfiore, Ricci di Mare, Granchio, Caviale Oscietra e Oro**  
*Cauliflower Cream, Sea Urchin, Crab Meat, Oscietra Caviar, Gold Leaf*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Bisque di Astice, Crema Acida e Crostini alle Erbe**  
*Lobster Bisque, Crème Fraiche, Herbs Croutons*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Mezze Maniche con Salsiccia Toscana, Funghi Selvatici, Tartufo Nero**  
*Mezze Maniche with Tuscan Sausage, Wild Mushrooms and Black Truffle*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Filetto di Orange Roughy, Calamari Saltati, Salsa Arrabbiata, Spuma di Champagne**  
*Orange Roughy Fillet, Sautéed Calamari, Spicy Tomato Sauce, Champagne Foam*

Or

**Filetto di Manzo, Fegato d’Anatra, Puré all’Aglia, Salsa ai Frutti di Bosco**  
*Roasted Beef Tenderloin, Duck Liver, Garlic Purée, Mix Berry Sauce*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Panna Cotta al Cocco, Ananas in Osmosi, Sfere di Mango**  
*Panna Cotta with Coconut, Pineapple Sauce, Mango Sphere*

### Open Bar Package

*(for 3 hours)*

Prosecco, House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks,  
Coffee, Tea

**\$1,388 per person**

Price is subject to a 10% service charge



# CUCINA



## Dinner Semi-Buffer Menu

### Antipasti Table

Parma Ham, Salami Milano, Mortadella,  
Gorgonzola, Asiago, Parmesan Cheese,  
Olives, Sun-dried Tomatoes and Pickles,  
Italian Salad with Condiments

### Soup

Mushroom Soup  
*with Bread Station*

### Pasta Station

Penne with Black Truffle Cream Sauce

### Seafood Corner

Lobster, Sea Whelk,  
Mussels, Prawn, Abalone

### Carving Station

Roasted Canadian Pork Loin  
*with Apricot Sauce*

### Choice of Main Course

**Guancetta di Manzo Cotta Lentamente, Salsa al Barolo, Pure' di Patate**  
*Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Barolo Wine on Mashed Potatoes*

Or

**Filetto di Halibut al Forno, Vongole Saltate, Salsa all' Astice e Caviale**  
*Baked Fillet of Halibut, Sautéed Clams, Lobster Sauce and Caviar*

Or

 **Risotto ai Funghi Porcini, Asparagi Verdi e Parmigiano**  
*Risotto with Porcini Mushrooms, Asparagus and Parmesan Cheese*

### Dolci

Signature Tiramisù  
Mango & Passion Fruit Mousse  
Panna Cotta with Rose Jelly  
Blueberry Cheesecake  
Matcha Cream Cake

Raspberry Chocolate Mousse cake  
Chocolate Éclair  
Apple Crumble  
Ice Cream  
Macaron Selections

### Open Bar Package

*(for 3 hours)*

Prosecco, House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks,  
Coffee, Tea

**\$1,288 per person**

Price is subject to a 10% service charge

# CUCINA



## Dinner Buffet Menu

### Antipasti Table

Parma Ham, Salami Milano, Mortadella,  
Gorgonzola, Asiago, Parmesan Cheese,  
Olives, Sun-dried Tomatoes and Pickles,  
Italian Salad with Condiments

### Seafood Corner

Lobster, Sea Whelk,  
Mussels, Prawn, Abalone

### Soup

Mushroom Soup  
with Bread Station

### Carving Station

Carré di Agnello con Salsa alla Senape  
Roasted Lamb Rack with Mustard Sauce  
Sottofiletto di Manzo con Salsa al Pepe Nero  
Roasted Beef Sirloin with Black Pepper Sauce

### Buffet Hot Dishes

 **Risotto ai Funghi Misti e Asparagi**  
*Risotto with Mixed Mushrooms and Asparagus*

 **Melanzane alla Parmigiana**  
*Eggplant Parmigiana*

**Tortellini Panna, Prosciutto e Piselli**  
*Stuffed Tortellini with Ham, Green Pea, Cream Sauce*

**Guancetta di Manzo con Salsa al Barolo**  
*Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Red Wine Sauce*

**Il Miglior Pescato alla Mediterranea con Pomodorini e Basilico**  
*Stewed Seafood Mediterranean Style, Tomatoes and Basil*

**Polletto Arrosto alla Diavola**  
*"Devil Style" Roasted Chicken*

**Maccheroncini Gratinati alla Bolognese**  
*Macaroni Gratin with Bolognese Sauce*

**Filetto di Salmone al Forno con Salsa all'Aneto**  
*Fillet of Salmon with Lemon Dill Sauce*

### Dolci

Signature Tiramisù  
Mango & Passion Fruit Mousse  
Panna Cotta with Rose Jelly  
Blueberry Cheesecake

Raspberry Chocolate Mousse cake  
Chocolate Bomboloni  
Apple Crumble  
Assorted Ice Cream

### Open Bar Package

*(for 3 hours)*

Prosecco, House Wine,  
Chilled Orange Juice, Soft Drinks,  
Coffee, Tea

**\$1,288 per person**

Price is subject to a 10% service charge