




Healthy Dish

Antipasti Insalate – Appetisers – 頭盤

Insalata Di Kale, Avocado, Pomodorini, Barbabietole, Semi di Zucca, Aceto Di Lamponi 238
Baby Kale Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Beetroot, Pumpkin Seed, 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** 258
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


 **Caviale Italiano Kaluga (10 grammi), con i suoi Condiemnti e Blinis** 328
Italian Kaluga Caviar (10 gram), Homedae Condiments and Blinis
意大利 Kaluga 特級魚子醬、自家製配料、小薄餅



Vitello Tonnato, Salsa Maionese, Tonno, Capperi e Acciughe 288
Thin Sliced Roasted Veal with Tuna, Mayonnaise, Capers and Anchovy Sauce
薄切燒牛仔肉配吞拿魚、蛋黃醬、酸豆、鯷魚汁

Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico 298
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** 308
Norwegian Smoked Gold Salmon Loin, Black Truffle, 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 368
Selections of Cold Cuts, Salami and Cheese (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** 308
Mystic Tartar 100% Piedmont, Fassona Beef, Hazelnut, Dehydrated Pesto, Black Truffle
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** 318
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

Zuppe – Soup – 湯



Healthy Dish

Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico, "ricetta della nonna" 158
Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto, "Grandmother Style"
傳統香草意大利雜菜湯


 **Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga** 258
Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar
龍蝦濃湯、忌廉、鮭魚子醬

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

 vegan
純素

 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續發展

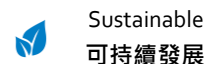
Paste - Pasta – 意大利麵

-  **Penne all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo** 298
Penne with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chilli, Sun Dried Tomatoes, Seasonal Vegetables and Parsley
香辣番茄醬長通粉、蒜茸、辣椒、番茄乾、時令蔬菜及香芹
-  **Fettuccine con ragu' di carne di manzo derivata dalle piante, sala pomodoro, Parmigiano** 298
Fettuccine with "Impossible Meat" Plant Based Beef Ragout, Tomato Sauce, Parmesan Cheese
寬條麵配燉素肉、蕃茄汁、巴馬臣芝士
- Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragu' di Carne Italiana alla Bolognese** 328
Homemade Traditional Lasagna with Italian Minced Beef Ragout "Sunday Style"
傳統燉意大利免治牛肉千層麵
-  **Spaghetti all' astice, salsa alla Mediterranea, Pomodoro e Basilico** 438
Spaghetti with Boston Lobster, "Mediterranean Sauce", Tomatoes and Basil
意大利粉伴波士頓龍蝦、地中海汁、番茄及羅勒
-  **Strozzapreti con Brasato di Manzo Wagyu al Barolo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero** 358
Strozzapreti, with Braised Wagyu Beef, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffle
燉和牛肉醬短捲麵、巴羅洛紅酒、時令蘑菇、黑松露
-  **Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini** 358
Linguine, Tiger Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomato Sauce
虎蝦意大利扁麵、蒜蓉、白蘭地、車厘茄汁

Pesce – Seafood – 海鮮

-  **Filetto di Halibut al Forno, Calamari Saltati, Salsa all'Astice, Caviale di Aringa** 438
Baked Halibut Fillet, Lobster Sauce, Sautéed Calamari, Herring Caviar
焗比目魚、龍蝦汁、魷魚、鯡魚子醬
-  **Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Polpo, Capesante, Crostino all'Aglio** 488
Seafood Stew with Mussels, Clams, Tiger Prawn, Octopus, Scallop, Garlic Bread
燴雜錦海鮮、蒜蓉包
-  **Branzino del Mediterraneo Sostenibile Organico in Crosta di Sale con Olio Bio, Limone e Cipollina** 588
Salt Crusted Sustainable Mediterranean Seabass Stuffed (700 gram) with Garlic, Herb, Lemon Oil and Chive (suitable for sharing)
鹽焗地中海鱸魚(700克) 配蒜蓉、香草、檸檬油、香蔥(適合共享)




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

-  **Trippla di Manzo Stufata al Pomodoro, Peperoncino, Pasta, Pecorino Come La Faceva Mio Nonno** 348
Stewed Beef Tripe, Spicy Tomato Sauce, Pasta, Pecorino, Chef Andrea Grandfather Sunday's Recipe
意大利燉牛肚、香辣番茄醬、意大利麵、佩科里諾羊奶芝士、自主廚祖父食譜
-  **Galletto Italiano Arrosto alle Erbe, patate al Rosmarino, Salsa al Tartufo Nero (23oz)** 428
Roasted Whole Spring Chicken Stuffed with Herbs, Rosemary Potato, Black Truffle Sauce (23oz)
焗原隻春雞釀香草、迷逸香薯仔、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、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
- Costata di Manzo in padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero** 588
Pan-fried Australian Rib-eye, Creamy Spinach, Baked Potato Stuffed with Chorizo, 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 (42oz), Seasonal Vegetables (*suitable for sharing*)
焗澳洲戰斧 M5 和牛 (42 安士) 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, Herbs 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 Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese
焗薯蓉、黑松露、巴馬臣芝士

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 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

