




Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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)</p>
	<p>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</p>
	<p>Polpo Del Mediterraneo alla griglia, capesante scottate, pure' di patate, pomodoro fresco e pesto 318 Grilled Mediterranean Octopus, Seared Hokkaido Scallop, Mashed Potatoes, Tomato Salsa & Pesto 燒地中海八爪魚、煎日本帶子配薯蓉、番茄及香草醬</p>

Zuppe – Soup – 湯

	<p>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</p>
	<p>Crema di Funghi Selvatici e Castagne con Capasanta di Hokkaido Scottata 228 Wild Mushrooms Chestnut Cream Soup, Seared Hokkaido Scallop 蘑菇栗子忌廉湯、煎日本帶子</p>
	<p>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</p>

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

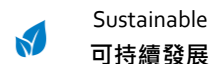
Paste - Pasta – 意大利麵

-  **Healthy Dish** **Penne all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo** 298
Penne with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chili, 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

-  **Healthy Dish** **Salmone in Padella ,Pure' Di Carote, Sedano Rapa e Zenzero, Broccolini, Pomodoro Disidra** 388
Pan-fried Fillet of Salmon, Celeriac, Ginger & Carrot Puree, Broccolini, Dehydrated Tomatoes
香煎三文魚魚柳、芹菜頭、薑及甘筍蓉、西蘭花苗、蕃茄乾
-  **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

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 Creamosi, 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

