

CUCINA



CANAPÉS MENU

(For two hours)

Savoury

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 Mango Cone

Prosciutto Iberico, Carciofo alla Griglia, Parmigiano,
Balsamico Invecchiato 50 anni

Iberico Ham with Grilled Artichoke, Parmesan,
50-year-old Balsamic Vinegar

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

Sweet

Tiramisu' in Tazzina di Cioccolato

Tiramisu in Chocolate Cup

Cannoli Siciliani alla Ricotta

Sicilian Cannoli with Ricotta Cheese

Open Bar Package

(For two hours)

DOCG Prosecco

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$488 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



CANAPÉS DELUXE MENU

(For two hours)

Savoury

Capasanta di Hokkaido con Pancetta e
Caviale al Basilico
Pan-fried Hokkaido Scallops with Pancetta,
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

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

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

Voul au Vent con Salsiccia Toscana e Finferli
Vol-au-vent with Tuscan Sausage,
Chanterelle Mushrooms

Melone Siciliano con Prosciutto di Parma con
Balsamico Invecchiato 25 anni
Sicilian Melon Wrapped with 24-month Parma Ham,
25-year-old Balsamic Vinegar

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

Sweet

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

Piccole Eclair al Lampone
Mini Raspberry Éclair

Mousse al Cioccolato Gianduja con Caramelle Frizzanti
Gianduja Chocolate Mousse, Popping Candy

Open Bar Package

(For two hours)

DOCG Prosecco

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$588 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



CANAPÉS PREMIUM MENU

(For two hours)

Savoury

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

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

Selezione di Caviale con Blinis e Condimenti
Assorted Caviar with Blinis, Condiments

Prosciutto Iberico, Carciofo alla Griglia, Parmigiano,
Balsamico Invecchiato 50 anni

Iberico Ham with Grilled Artichoke, Parmesan,
50-year-old Balsamic Vinegar

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

Gambero fritto con salsa Rosa allo Champagne
Deep-fried Prawn, Champagne Pink Sauce

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

Guancetta di Manzo Wagyu Cotta 24 ore e
Nisotto allo Zafferano

Slow-cooked 24-hours Wagyu Beef Cheek
with Saffron Risotto

Mini Burger con Fegato d' Anatra e Marmellata di Cipolle al Balsamico
Invecchiato 25 anni

Duck Liver Mini Burger, Homemade Onion Jam,
25-year-old Balsamic Vinegar

Capasanta di Hokkaido con Pancetta e
Caviale al Basilico

Pan-fried Hokkaido Scallops with Pancetta,
Basil Caviar

Sweet

Assortimento di Macarons
Assorted Macarons

Cucina Tiramisu'
Cucina Tiramisu

Cheesecake alla Rosa
Rose Cheesecake

Delizia al Limone di Amalfi
Amalfi Lemon Delight

Open Bar Package

(For two hours)

DOCG Prosecco

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$688 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



FOUR COURSE DELUXE LUNCH

Appetiser

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

Pasta

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

Main Course

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

or

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

Dessert

Cucina Tiramisù
Mascarpone Foam, Lady Finger, Espresso Coffee

Open Bar Package

(For three hours)

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$988 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



FOUR COURSE PREMIUM LUNCH

Appetiser

Trio di Pesci Marinati, Polpo, Gamberi, Capesante alla Mediterranea
Mediterranean-style Seafood Platter with Octopus, Red Prawns, Scallops

Pasta

Maccheroncini con Salsa all'Astice, Pomodorini e Zucchine
Macaroni with Lobster, Zucchini, Cherry Tomato Sauce

Main Course

Branzino Chileno al Forno con Salsa alle Cozze, Zafferano e Romanesco
Baked Chilean Seabass with Mussels, Saffron Sauce, Romanesco Broccoli

or

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

Dessert

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

Open Bar Package

(For three hours)

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$ 1,088 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



LUNCH SEMI-BUFFET

Antipasti Table

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

Seafood Corner

Boston Lobster, Sea Whelk
Mussels, Prawn, Abalone

Choice of Main Course

Risotto agli Asparagi Verdi, Uovo Soffice Japponese e Tartufo Nero
Risotto with Green Asparagus, Tayouran Soft-boiled Egg, Black Truffles

Or

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

Or

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

Or

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

Dessert

Cucina Tiramisu
Mango & Passion Fruit Mousse
Panna Cotta with Rose Jelly
Blueberry Cheesecake

Raspberry Chocolate Mousse Cake
Rum Baba with Limoncello Cream
Apple Crumble
Italian Gelato

Open Bar Package

(For three hours)

Draught Peroni, Assorted Juice, Soda

HK\$1,088 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



FIVE COURSE DELUXE DINNER

Appetiser

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

Soup

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

Risotto

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

Main Course

Filetto di Branzino al Forno, Crema di Patate, Salsa ai Capperi
Fillet of Seabass, Potato Mousseline, Lemon Butter, Capers Sauce

or

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

Dessert

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

Open Bar Package

(For three hours)

DOCG Prosecco

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$ 1,288 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



FIVE COURSE PREMIUM DINNER

Appetiser

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

Soup

Bisque di Astice, Crema Acida e Crostini alle Erbe
Lobster Bisque, Crème Fraîche, Herbed Croutons

Pasta

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

Main Course

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'Aglio, Salsa ai Frutti di Bosco
Roasted Beef Tenderloin, Duck Liver, Garlic Purée, Mixed Berry Sauce

Dessert

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

Open Bar Package

(For three hours)

DOCG Prosecco

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$ 1,388 per person

Price is subject to a 10% service charge

CUCINA



DINNER BUFFET

Antipasti Table

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

Seafood Corner

Boston Lobster, Sea Whelk,
Mussels, Prawn, Abalone

Hot Dishes

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

Melanzane alla Parmigiana
Eggplant Parmigiana

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

Filetto di Salmone al Forno con Salsa all'Aneto
Fillet of Salmon with Lemon Dill 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 Mediterranean-style Seafood with Tomatoes, Basil

Polletto Arrosto alla Diavola
Roasted Chicken "Devil Style"

Maccheroncini Gratinati alla Bolognese
Macaroni Gratin with Bolognese Sauce

Carré di Agnello con Salsa alla Senape
Roasted Lamb Rack with Mustard Sauce

Sottileto di Manzo con Salsa al Pepe Nero
Roasted Beef Sirloin with Black Pepper Sauce

Dessert

Cucina Tiramisu
Mango & Passion Fruit Mousse
Panna Cotta with Rose Jelly
Blueberry Cheesecake

Raspberry Chocolate Mousse Cake
Rum Baba with Limoncello Cream
Apple Crumble
Italian Gelato

Open Bar Package

(For three hours)

DOCG Prosecco

Draught Peroni

Assorted Juice

Soda

HK\$ 1,288 per person

Price is subject to a 10% service charge