

Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

HK\$

Tartare di Vitello, Funghetti Champignon, Salsa alle Ostriche, Tartufo

Veal Tartar, Button Mushroom, Black Truffle, Oyster Dressing
生牛仔韃靼配蘑菇黑松露及鮮蠔汁

298

Insalata di Granchio, Mela Verde, Maionese, Barbabietola e Caviale

Crab Meat Salad, Caviar, Green Apple, Beetroot, Mayonnaise
蟹肉沙律配魚子、青蘋果及紅菜頭


298

Fegato Grasso d'Anatra Scottato e Terrina con Gelatina ai Mirtilli Rossi e Pan Brioche

Pan-seared Duck Liver, Terrine Torchon, Red Currant Jelly, Brioche Bread
香煎鴨肝及凍肚配紅莓啫喱及布莉歐麵包


298

Lombetto di Salmone Affumicato all'Oro, Caviale Oscietra, Tartufo Nero, Salsa all'Aneto

 Smoked Scottish Salmon Loin, Oscietra Caviar, Black Truffle, Dill Sauce
煙燻蘇格蘭三文魚柳配魚子、黑松露及香草醬


288

Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Pesto Disidratato, Perle di Balsamico

 Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Dehydrated Pesto, Balsamic Caviar
水牛芝士配巴馬火腿、番茄沙律、乾香草醬及意大利陳醋珍珠


298

Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella e Balsamico Bianco

 Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, White Balsamic Vinegar Dressing
精選沙律(意大利番茄、露筍、沙律菜、紅菜頭及水牛芝士) 伴意大利白醋

258

Polpo del Mediterraneo alla Griglia e Capesante Scottate su Crema di Patate al Limone, Pomodorini e Pesto

 Grilled Mediterranean Octopus, Eco-Certified Scallops, Lemon-scented Mashed Potatoes, Tomatoes, Pesto
燒地中海八爪魚、煎生態認證帶子配香檸薯仔、橄欖、香草及油浸番茄

318


Zuppe – Soup – 湯

Il Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico

 Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto
香草意大利雜菜湯

158

Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga

 Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar
龍蝦濃湯

238


Crema di Funghi Porcini e Castagne con Capasanta Scottata

Mushroom and Chestnut Cream Soup, Pan-seared Hokkaido Scallop
野菌粟子濃湯伴香煎北海道帶子

198

 Signature
推介菜式

 Vegetarian
素菜


 Sustainable
可持續成分

Paste & Risotto – Pasta and Risotto – 意大利麵及飯

HK\$

Linguine ai Gamberi Rossi del Mediterraneo con la Loro Salsa Ridotta e Pomodorini Freschi

418

 Linguine with Mediterranean Red Prawns, Garlic, Brandy and Cherry Tomatoes Sauce
地中海紅蝦扁意大利麵配車厘茄

Penne Organiche con Salsa al Tartufo Nero, Panna e Parmigiano Reggiano

328

 Organic Penne with Black Truffle Cream Sauce and Parmesan Cheese
黑松露芝士忌廉汁長通粉

Lasagna di Pasta Fresca con Ragù di Manzo Wagyu e Pomodoro

338

Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragù and Tomato Sauce
和牛肉醬千層麵

Risotto ai Funghi Porcini e Asparagi Verdi, Testun al Barolo, Fegato d' Anatra

388

Risotto with Porcini, Green Asparagus, Seared Duck Liver and Barolo Cheese
牛肝菌意大利飯伴青露筍、香煎鴨肝及巴羅洛芝士

Spaghetti Organici con Stufato di Manzo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero

358

 Organic Spaghetti with Stewed Beef, Seasonal Mushrooms, Black Truffle
意大利麵配和牛肉醬、時令蘑菇及黑松露

Fettuccine Fatte in Casa con Stufato di Cinghiale, Funghi e Tartufo Nero

388

Handmade Fettuccine with Stewed Wild Boar, Black Truffle and Wild Mushroom
燴野豬肉手製意大利闊麵、黑松露及野蘑菇

Pesce – Seafood – 海鮮


Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Scampi, Calamari, Capesante, Crostino all'Aglio

488

Seafood Stew with Mussels, Clams, Tiger Prawn, Scampi, Squid, Scallop, Garlic Bread
燴雜錦海鮮配蒜蓉包

Sogliola Intera di Dover in Padella in Salsa alla Mugnaia, Burro e Limone

688

 Pan-fried Sustainably-harvested Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Lemon Sauce, Parsley (suitable for sharing)
香煎可持續收穫龍脷魚配檸檬汁及香草 (適合共享)

Filetto di Branzino in Padella, Finferli Saltati, Spinaci, Pomodori Secchi, Ragu' di Astice

428


Pan-fried Seabass Fillet with Chanterelle, Spinach, Sun-dried Tomatoes and Lobster Ragout
香煎鱸魚柳伴、黃菇、菠菜、番茄乾及龍蝦汁

Secondi di Carne – Meat – 肉類

HK\$

Filetto di Manzo Angus Sostenibile alla Griglia, Salsa alle Spugnole, Spinaci Cremosi e Patate

458

 Grilled Sustainable Angus Beef Tenderloin, Creamy Spinach and Morel Mushrooms
扒安格斯牛柳配忌廉菠菜及羊肚菌汁

Guancetta di Manzo Wagyu cotta Lentamente, Puré di Zucca, Salsa al Barolo

498

Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Pumpkin Purée, Barolo Red Wine Sauce
慢煮和牛面頰肉伴南瓜蓉及巴羅洛紅酒汁

Costoletta di Vitello in Padella, Salsa alle Spugnole, Pure'di Patate al Tartufo

428

Pan-fried Italian Veal Chop with Truffle Mashed Potatoes and Morel Sauce
煎牛仔扒伴黑松露薯蓉配羊肚菌汁

Agnello in Due Versioni, Costina e Lombetto, Puré di Carciofi, Bietoline

458

Australian Lamb Chop & Herb-crusted Loin, Artichoke Purée, Swiss Chard
扒澳洲羊扒及羊柳配雅支竹蓉及瑞士甜菜


Galletto Giallo Francese Arrosto alle Erbe con Salsa al Tartufo Nero

418

Roasted French Yellow Spring Chicken Stuffed with Herbs, Black Truffle Sauce
燒原隻法國走地黃雞配黑松露汁

Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Puré di Mais

408

 Grilled Canadian Pork Chop with Spiced Honey Glaze and Corn Purée
扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉

'Costolone' di Manzo Wagyu Australiano M5, Verdure di Stagione, Patate Arrosto e Hong Kong Yim Tin Tsai Sale Marino


1,488

 Grilled Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42oz), Hong Kong Yim Tin Tsai Sea Salt, Seasonal Vegetables (suitable for sharing)
扒澳洲戰斧 M5 和牛配本地日曬鹽田梓海鹽、時菜及燒薯 (42 安士) (適合共享)

Contorni – Side Dish – 伴菜


Puré di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno

108

 Baked Mashed Potato with Black Truffle and Parmesan Cheese
黑松露芝士焗薯蓉


Asparagi Verdi alla Parmigiana

88

 Green Asparagus Parmigiana with Butter and Cheese
牛油芝士焗露筍

Cavolfiori al Forno, Besciamella, Parmigiano

88

 Baked Cauliflower with Béchamel, Parmesan Cheese
巴馬臣芝士焗椰菜花

Please advise us if you have any allergic
如有任何食物敏感，請跟我們的服務員聯絡
Gluten-free and vegetarian options are available upon request
餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

 Signature
推介菜式

 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續成分