

Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

HK\$

Caprese di Capesante, Mozzarella di Bufala, Pomodori Inca, Caviale al Basilico

Hokkaido Scallop and Inca Tomatoes in "Caprese Style", Buffalo Mozzarella, Basil Caviar
北海道帶子、水牛芝士番茄沙律配香草魚子

288

Insalatina di Astice, Pomodori Kumato, Cipolle Rosse Candite, Balsamico Invecchiato

Lobster Salad, Kumato Tomatoes, Pickled Red Onion, Radish, Aged Balsamic Vinegar
龍蝦沙律配番茄、醃漬紅洋蔥、蘿蔔及陳年黑醋

308

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

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


288

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

Pan-seared Duck Liver and Terrine Torchon, Red Currant Jelly and 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 with Oscietra Caviar, Black Truffle and 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


288

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

248


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

 Grilled Mediterranean Octopus and Eco-Certified Scallops on Lemon-scented Mashed Potatoes, Tomatoes, and 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

298


Zuppe – Soup – 湯

Il Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico

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


138

Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga

 Lobster Bisque with Crème Fraîche and Avruga Caviar
龍蝦濃湯

228


Crema di Pomodori San Marzano, Salsa al Parmigiano, Crostino all'Aglio

 San Marzano Tomato Soup, Parmesan Cheese Sauce, Garlic Bread
番茄湯配蒜蓉包及巴馬臣芝士汁

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

388

 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 Pomodorini Gialli, Scampi Marinati, Burrata, Pesto Disidratato

388

Risotto with Yellow Tomatoes, Marinated Scampi, Burrata Cheese, Dehydrated Pesto
番茄意大利飯配醃漬小龍蝦、風乾香蒜及水牛芝士

Fettuccine con Stufato di Manzo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero

358

Fettuccine with Stewed Beef, Seasonal Mushrooms, Black Truffle
意大利闊麵配和牛肉醬、時令蘑菇及黑松露

Spaghetti Organici con le Polpette di Manzo, Salsa ai Pomodorini Datterini e Prezzemolo

328

 Organic Spaghetti with Meatballs, Stewed Datterini Tomato Sauce, Parmigiano, Parsley
意大利麵配番茄汁肉丸、香草及巴馬臣芝士

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 Cileno, Salsa all'Astice, Pomodorini Ciliegia alla Vaniglia e Caviale

428


Baked Fillet of Chilean Seabass, Caviar, Lobster Sauce, Vanilla-infused Cherry Tomatoes
烤智利海鱸魚配香草櫻桃番茄、魚子醬及龍蝦汁

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

458

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

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

388

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

388

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

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