

Antipasti & insalate / Appetizer 頭盤**HK\$**

- * Insalatina di astice, avocado, puntarelle, pomodoro, romanesco** 308
(*Balsamico invecchiato 6 Anni*)
Lobster Salad, Broccoli Romanesco, Puntarelle, Avocado and Tomato with Nerone 6 years Balsamic Vinegar
龍蝦沙律伴羅馬西蘭花、蘆筍菊苣、牛油果及番茄配 6 年 Nerone 黑醋
- Insalata di granchio, mela verde, maionese, barbabietola e caviale** 288
Crab Meat Salad with Green Apple, Beetroots, Mayonnaise and Caviar
魚子蟹肉沙律配青蘋果及紅菜頭
- Fegato grasso alla piastra con composta ai fichi e la terrina al balsamico con pan brioche** 298
Seared Duck Liver with Figs Compote and Duck Liver Terrine with Aged Balsamic and Brioche
香煎鴨肝伴無花果醬、鴨肝醬配意大利陳醋及奶油麵包
- Polpo del mediterraneo alla griglia e capesante scottate su crema di patate al limone con olive, pesto al basilico e pomodorini** 308
Grilled Mediterranean Octopus and Seared Hokkaido Scallops on Lemon Scented Potatoes, Black Olives, Pesto and Tomatoes
燒地中海八爪魚、煎北海道帶子配香檸薯仔、橄欖、香草及油浸番茄
- 🍷 Burrata pugliese con insalata di pomodori freschi, basilico e prosciutto di parma 24 mesi** 278
Creamy Burrata Cheese with Fresh Tomatoes, Basil Salad and 24-month Parma Ham
番茄水牛芝士配 24 個月巴馬火腿
- 🥬 Insalata Cucina, pomodori freschi, verdure, barbabietola, mozzarella e balsamico bianco** 248
Cucina Salad, Inca Tomatoes, Vegetables, Beetroots, Mozzarella, White Balsamic Vinegar Dressing
精選沙律(意大利番茄、沙律菜、紅菜頭及水牛芝士)伴意大利白醋汁
- 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)

Zuppe / Soup 湯

- 🍄 Crema di funghi e castagne, crostini alle erbe** 168
Mushrooms Cream Soup with Chestnut and Herbs Croutons
忌廉蘑菇濃湯伴栗子及香草麵包糠
- 🍄 Il classico minestrone di verdure con pesto al basilico** 138
Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto
香草意大利雜菜湯
- * Bisque d' astice con scalogni brasata e panna fresca** 228
Lobster Bisque with Crème Fraiche and Braised Shallot
龍蝦濃湯

🍷 Cucina signature dish
Cucina 推介菜式

🥬 Vegetarian dish
素菜

*** Chef recommendation**
廚師推介

Prices are subject to a 10% service charge
價目另設加一服務費

	HK\$
Paste/ Pasta 意大利麵	
 Linguine ai gamberi rossi di mazara del vallo con la loro salsa ridotta e pomodorini freschi Linguine with Sicilian Red Prawns, on Its Own Sauce Reduced and Fresh Cherry Tomatoes 西西里紅蝦扁意大利麵配車厘茄	388
 Penne con salsa al tartufo nero, panna e parmigiano reggiano Penne with Black Truffle, Cream Sauce and Parmigiano Cheese 黑松露芝士忌廉汁長通粉	348
Lasagna di pasta fresca con ragu' di manzo wagyu e pomodoro Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragu and Tomato Sauce 和牛肉醬千層麵	338
Spaghetti all' astice, salsa al brandy, aglio e pomodorini freschi Spaghetti with Boston Lobster, Brandy Sauce, Garlic and Cherry Tomatoes 波士頓龍蝦意大利粉伴香蒜、車厘茄及干邑汁	438
Linguine al peperoncino, aglio, vongole, vino bianco e prezzemolo fresco Linguine with Chilli, Sautéed Clams, Garlic, White Wine Sauce and Fresh Parsley 扁意大利麵伴炒海蜆、香蒜白酒汁及番茜	328
Pesce / Seafood 海鮮	
Branzino del mediterraneo intero al forno all' olio, limone ed erba cipollina Baked Whole Mediterranean Seabass with Lemon, Oil and Chive (600g) 焗原條地中海鱸魚(600 克)	588
Filetto di merluzzo con salsa alla vicentina, cipolle stufate e patate Baked Cod Fish in Vicenza Style, Stewed Onions, Potatoes and Cream Sauce 焗鱈魚柳配燴洋蔥、馬鈴薯及忌廉汁	428
 Grigliata mista di pesce con verdure, olio e limone Grilled Mixed Seafood, Tiger Prawn, Squid, Octopus, Scallop, Scampi, White Fish and Vegetables 扒燒什錦海鮮盤	558
Sogliola di dover intera alla piastra con salsa al limone, burro e pinot grigio Pan Seared Whole Dover Sole Fish with Lemon, Butter and Pinot Grigio Sauce (500g) 香煎龍脷魚配檸檬、牛油白酒汁(500 克)	568
Zuppa di pesce del mediterraneo in casseruola, capesante, scampi, calamari, vongole, cozze e scorfano con crostini all' aglio e prezzemolo Seafood Casserole, Scampi, Squid, Clams, Mussels, Scallops and Scorpion Fish with Garlic Bread and Fresh Parsley 燴雜錦海鮮配蒜蓉包	488
Secondi di carne / Meat 肉類	
Revisitazione della piccata alla Pavarotti, aria di prosciutto, puré di patate, e spinaci (Balsamico invecchiato 12 Anni) Roasted Veal Tenderloin, Parma Ham Foam, Whipped Potato, Sautéed Spinach with Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP 12 years 燒牛仔柳伴巴馬火腿泡沫、馬鈴薯蓉及炒菠菜配 12 年 D.O.P 黑醋	458
 Guancetta di manzo wagyu cotta lentamente su pure' di zucca, porcini e salsa al Barolo Slow Cooked Wagyu Beef Cheek on Pumpkin Purée, Porcini Mushrooms and Barolo Red Wine Sauce 慢煮和牛面頰肉配南瓜蓉、牛肝菌及紅酒汁	458
Galletto ruspante arrosto all' aglio e rosmarino con patate novelle al forno Baked French Spring Chicken with Garlic, Rosemary and Roasted New Potatoes 香草焗法國春雞配燒薯	358

HK\$

Dalla griglia / From our grill 燒烤**Controcostata di manzo Americano con salsa al pepe**

"U.S. Rib Eye Steak with Black Pepper Sauce (10oz)

美國肉眼扒黑椒汁(10 安士)

448

Filetto di manzo black angus alla piastra con fegato grasso d' anatra scottato, frutti di Bosco e salsa al tartufo nero

Pan Seared Black Angus Beef Tenderloin with Seared Duck Liver, Fresh Berries and Black Truffle Sauce

香煎黑安格斯牛柳配鴨肝、雜莓及黑松露汁

588

Astice intero canadese con salsa al burro, aglio e limone

Grilled Whole Boston Lobster with Lemon and Garlic Butter Sauce (26oz)

扒原隻波士頓龍蝦配蒜蓉牛油汁(26 安士)

588

Costolette d'agnello scottadito alle erbe aromatiche e mosto cotto

Grilled Australian Lamb Chop with Aromatic Herbs and Must Wine

扒澳洲羊排伴香草紅酒汁

448

*** "Costolone" di manzo wagyu australiano M5**

Grilled Australian Wagyu Beef Tomahawk M5 (42oz) (suitable for sharing)

扒澳洲戰斧 M5 和牛牛排(42 安士) (適合共享)

1388

Contorni / Side dish 伴菜**Spinaci saltati all' aglio con pinoli, uvetta**

Sautéed Spinach with Pine Nuts, Raisin and Garlic

香蒜、松子仁、提子乾炒莧菜

88

**Pure' di patate al tartufo nero con parmigiano gratinato al forno**

Baked Mashed Potato with Black Truffle and Parmigiano Cheese

黑松露芝士焗薯蓉

108

**Asparagi verdi alla parmigiana**

Green Asparagus Parmigiana with Butter and Cheese

牛油芝士焗露筍

88

**Melanzane alla parmigiana**

Baked Eggplant, Mozzarella, Tomato, Basil

焗茄子配番茄及水牛芝士

88

We can also prepare gluten free pasta and vegetarian options

餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

**Cucina signature dish**

Cucina 推介菜式

**Vegetarian dish**

素菜

*** Chef recommendation**

廚師推介

Prices are subject to a 10% service charge

價目另設加一服務費

CU01-2018