



# CUCINA

Sponsored by:



## Michelin-starred Chef Piergiorgio Siviero Tasting Menu

7-11 May 2025

**Ricciola, Limone e Mayonese alle Mandorle, Muschio di Mare**  
Hamachi, Almond Milk Mayonnaise, Lemon, Seaweed

油甘魚、杏仁奶蛋黃醬、檸檬、海藻

Masone Mannu Petrizza Vermentino di Gallura DOCG HK\$148 (per glass 每杯)

\*\*\*

**Pasticcio Imperiale, Molluschi e Crostacei, Salsa al Vino Ristretto e Rucola, Polvere di Gamberi**  
Baked Pasta with Mollusk and Crustacean, Rocket and Wine Reduction Sauce, Prawn Powder

焗海鮮意粉、火箭菜葡萄酒汁、鮮蝦粉

Zyme Reverie Valpolicella HK\$148 (per glass 每杯)

\*\*\*

**Filetto di Manzo Wagyu alla Griglia, Carota e Limone, latte di Soia, Roquefort e Ostrica**  
Grilled Wagyu Beef Tenderloin, Carrot, Lemon & Soya Milk, Roquefort and Oyster

烤和牛牛柳、紅蘿蔔、檸檬汁、豆奶、藍芝士及鮮蠔

Vietti Perbacco Langhe Nebbiolo HK\$188 (per glass 每杯)

\*\*\*

**Tiramisù Vegetale: Gelato alla Zucca e Zenzero, Spuma di Nocciola e Caramello di Porcini**  
Tiramisu with Pumpkin and Ginger Ice-cream, Hazelnut Foam, Porcini Caramel

提拉米蘇配南瓜及生薑雪糕、榛子泡沫、焦糖牛肝菌

Mongioia "Moscata" Moscato d' Asti DOCG HK\$218 (per glass 每杯)

**Tè o Caffè**

Tea or Coffee

咖啡或茶

**港幣每位 HK\$888 per person**

Price is subject to a 10% service charge

價目須另設加一服務費