



CUCINA



Andrea's Signature Tasting Menu

Antipasto / Appetiser

Carpaccio di Polpo, arance, pomodori, uova di salmone, caviale di aringa, olio citrino
Octopus Carpaccio, Cherry Tomatoes, Orange, Salmon Roe, Herring Caviar, Citrus Oil
八爪魚薄片、車厘茄、橙柳、三文魚籽、希靈魚籽、柚子油

Paste / Pasta

Spaghetti con salsa alla panna e tartufo nero con capasanta di Hokkaido scottata e Parmigiano
Spaghetti with Black Truffle Cream Sauce, Seared Hokkaido Scallop, Parmesan Cheese
意大利粉配黑松露忌廉汁、煎日本帶子、巴馬臣芝士

La Portata Principale / Main Course

Pluma di maiale iberico alla Piastra, pure' di castagne, Verza, glassa al miele speziato
Pan-fried Iberico Pork Pluma, Honey Glaze, Chestnut Mashed Potato, Savoy Cabbage
煎伊比利亞黑毛豬、蜜糖醬、栗子薯蓉、捲心菜

Il Dolce / Dessert

Tortino al cioccolato Fondente, Oro, gelato alla Vaniglia, salsa ai lamponi
Dark Chocolate Molten Cake, Gold, Vanilla Gelato, Raspberry Sauce
黑朱古力蛋糕、金箔、意大利香草雪糕、紅莓醬

Additional \$98 for Chef Andrea Signature Lobster Bisque 另加 \$98 享用主廚招牌龍蝦湯

每位港幣 HK\$888 per person

Prices are subject to original price 10% service charge

以上價目另設原價加一服務費