



Healthy Dish

**Antipasti Insalate – Appetisers – 頭盤**

**Insalata Di Kale, Avocado, Pomodorini, Barbabietole, Semi di Zucca, Aceto Di Lamponi** 238  
Baby Kale Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Beetroot, Pumpkin Seed, Raspberry Vinegar  
羽衣甘藍菜沙律、牛油果、車厘茄、紅菜頭、南瓜籽、紅莓果醋

 **Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, Olio e Limone** 258  
Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, Lemon Oil Dressing  
意大利番茄、露筍、沙律菜、紅菜頭、水牛芝士、檸檬油


 **Caviale Italiano Kaluga (10 grammi), con i suoi Condiemnti e Blinis** 328  
Italian Kaluga Caviar (10 grams), Homemade Condiments and Blinis  
意大利 Kaluga 特級魚子醬、自家製配料、小薄餅



**Vitello Tonnato, Salsa Maionese, Tonno, Capperi e Acciughe** 288  
Thin Sliced Roasted Veal with Tuna, Mayonnaise, Capers and Anchovy Sauce  
薄切燒牛仔肉配吞拿魚、蛋黃醬、酸豆、鯷魚汁

**Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico** 298  
Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Basil, Balsamic Vinegar  
水牛芝士配巴馬火腿、番茄沙律、羅勒、意大利黑醋

 **Lombetto di salmone affumicata all' oro, caviale Kaluga, salsa all'aneto** 308  
Norwegian Smoked Gold Salmon Loin, Black Truffle, Kaluga Caviar, Dill sauce  
挪威煙燻三文魚柳、黑松露、Kaluga 魚子醬、刁草汁

**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)

 **Tartare Mistica 100% Piemonte, Carne di Fassona, Nocciole, Pesto Disidratato, Tartufo Nero** 308  
Mystic Tartare 100% Piedmont, Fassona Beef, Hazelnut, Dehydrated Pesto, Black Truffle  
皮埃蒙特牛肉他他、意大利費桑拿牛肉、榛子、羅勒乾、黑松露

  **Polpo Del Mediterraneo alla griglia, capesante scottate, pure' di patate, pomodoro fresco e pesto** 318  
Grilled Mediterranean Octopus, Seared Scallop, Mashed Potatoes, Tomato Salsa and Pesto  
燒地中海八爪魚、煎帶子配薯蓉、番茄及香草醬

**Zuppe – Soup – 湯**



Healthy Dish

**Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico, "ricetta della nonna"** 158  
Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto, "Grandmother Style"  
傳統香草意大利雜菜湯


 **Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga** 258  
Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar  
龍蝦濃湯、忌廉、鮭魚子醬

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

 Signature  
推介菜式

 Vegan  
純素



 Vegetarian  
素菜

 Sustainable  
可持續發展

## Paste - Pasta – 意大利麵

-  **Penne all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo** 298  
Penne with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chilli, Sun Dried Tomatoes, Seasonal Vegetables and Parsley  
香辣番茄醬長通粉、蒜茸、辣椒、番茄乾、時令蔬菜及香芹
-  **Fettuccine con ragu' di carne di manzo derivata dalle piante, sala pomodoro, Parmigiano** 298  
Fettuccine with "Impossible Meat" Plant Based Beef Ragout, Tomato Sauce, Parmesan Cheese  
寬條麵配燉素肉、蕃茄汁、巴馬臣芝士
- Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragu' di Carne Italiana alla Bolognese** 328  
Homemade Traditional Lasagna with Italian Minced Beef Ragout "Sunday Style"  
傳統燉意大利免治牛肉千層麵
-  **Spaghetti all' astice, salsa alla Mediterranea, Pomodoro e Basilico** 438  
Spaghetti with Boston Lobster, "Mediterranean Sauce", Tomatoes and Basil  
意大利粉伴波士頓龍蝦、地中海汁、番茄及羅勒
-  **Strozzapreti con Brasato di Manzo Wagyu al Barolo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero** 358  
Strozzapreti, with Braised Wagyu Beef, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffle  
燉和牛肉醬短捲麵、巴羅洛紅酒、時令蘑菇、黑松露
-  **Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini** 358  
Linguine, Tiger Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomato Sauce  
虎蝦意大利扁麵、蒜蓉、白蘭地、車厘茄汁

## Pesce – Seafood – 海鮮


-  **Filetto di Halibut al Forno, Calamari Saltati, Salsa all'Astice, Caviale di Aringa** 438  
Baked Halibut Fillet, Lobster Sauce, Sautéed Calamari, Herring Caviar  
焗比目魚、龍蝦汁、魷魚、鯡魚子醬
-  **Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Polpo, Capesante, Crostino all'Aglio** 488  
Seafood Stew with Mussels, Clams, Tiger Prawn, Octopus, Scallop, Garlic Bread  
燴雜錦海鮮、蒜蓉包
-  **Branzino del Mediterraneo Sostenibile Organico in Crosta di Sale con Olio Bio, Limone e Cipollina** 588  
Salt Crusted Sustainable Mediterranean Seabass Stuffed (700 gram) with Garlic, Herb, Lemon Oil and Chive (*suitable for sharing*)  
鹽焗地中海鱸魚(700克)配蒜蓉、香草、檸檬油、香蔥(適合共享)

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

 Signature  
推介菜式

 Vegan  
純素

 Vegetarian  
素菜

 Sustainable  
可持續發展

## Secondi di Carne – Meat – 肉類

-  **Trippla di Manzo Stufata al Pomodoro, Peperoncino, Pasta, Pecorino Come La Faceva Mio Nonno** 348  
Stewed Beef Tripe, Spicy Tomato Sauce, Pasta, Pecorino (Chef Andrea's Grandfather Sunday Recipe)  
意大利燉牛肚、香辣番茄醬、意大利麵、佩科里諾羊奶芝士 (主廚祖父食譜)
-  **Galletto Italiano Arrosto alle Erbe, patate al Rosmarino, Salsa al Tartufo Nero (23oz)** 428  
Roasted Whole Spring Chicken stuffed with Herbs, Rosemary Potato, Black Truffle Sauce (23oz)  
焗原隻春雞釀香草、迷迭香薯仔、黑松露汁
- Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Purea di Mais** 428  
Grilled Canadian Pork Chop, Spiced Honey Glaze, Corn Purée  
扒加拿大豬排、辣蜜糖醬、粟米蓉
- Scottadito di Agnello Australiano al forno, Aglio, Salsa alla Menta, Senape di Digione** 458  
Baked Australian Lamb Chops, Garlic, Mint Sauce, Dijon Mustard  
焗澳洲羊架配香蒜、薄荷汁、法式芥末
- Costata di Manzo in padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero** 588  
Pan-fried Australian Rib-eye, Creamy Spinach, Baked Potato stuffed with Chorizo, Black Pepper Sauce  
香煎澳洲肉眼牛扒、忌廉菠菜、焗薯仔釀西班牙辣香腸、黑椒汁
-  **Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu Al forno, Verdure di Stagione** 1,788  
Baked Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42oz), Seasonal Vegetables (suitable for sharing)  
焗澳洲戰斧 M5 和牛 (42 安士) 配時菜 (適合共享)

## Contorni – Side Dish – 伴菜

-  **Asparagi Verdi Bolliti, Formaggio Vegano, Olio alle Erbe** 98  
Poached Green Asparagus, Vegan Cheese, Herbs Oil  
露筍、純素芝士、香草油
-  **Cavolfiore al Forno con Besciamella e Parmigiano** 98  
Baked Cauliflower, Béchamel, Parmesan Cheese  
焗椰菜花、白汁、巴馬臣芝士
-  **Purea di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno** 118  
Baked Mashed Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese  
焗薯蓉、黑松露、巴馬臣芝士

Please advise us if you have any allergies or dining restrictions 如有任何食物敏感，請跟我們的服務員聯絡

Gluten-free and Vegan options are available upon request 餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

