

CUCINA

Dessert Menu

HK\$

Piergiorgio

Tiramisù Vegetale: Gelato alla Zucca e Zenzero, Spuma di Nocciola e Caramello di Porcini 108

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

Cucina Affogato

108

Vanilla Ice Cream, Espresso, Almonds, Chocolate

雲呢拿雪糕、特濃咖啡、杏仁、朱古力

Panna Cotta al Cocco, Ananas in Osmosi, Sfere di Mango

118

Panna Cotta with Coconut, Pineapple Sauce, Mango Sphere

椰子奶凍、菠蘿醬、芒果球



Mousse al Cioccolato Valrhona Fondente, Crumble di Mandorle, Sorbetto ai Lampon

118

Valrhona Dark Chocolate Mousse, Almond Crumble, Raspberry Sorbet

法芙娜黑巧克力慕絲、杏仁餅碎、紅莓雪葩

Fior di Fragola Spuma di Latte, Sorbetto di Fragole, Fragole all' Aceto, Meringa

118

Milk Foam, Strawberry Sorbet, Meringue, Strawberry Marinated in Vinegar

牛奶泡沫、士多啤梨雪葩、蛋白糖、醋醃士多啤梨

Torna a... Surrient, Cremoso a Limone Con Cuore di Composta di Limone

128

"Back to... Sorrento" (Lemon Mousse with Lemon Curd Heart)

回到索倫托... 香檸慕絲配檸檬凝露



Sfera di Cioccolato Con Gelato e Cioccolata Calda Fondente

138

Chocolate Sphere, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate Fondue

朱古力球、雲呢拿雪糕、熱朱古力醬

Tiramisù Leggero Moderno

148

Modern Light Tiramisu

迷你意大利咖啡蛋糕

Tagliere dei Nostri Formaggi

178

Selection of Italian Cheeses

精選意大利芝士拼盤



Signature Dish
推介菜式



Vegan Dish
純素

Please inform our staff if you have any special dietary requirements 如果您有任何食物過敏或特殊飲食需求，請告知我們的工作人員

All prices are subject to a 10% service charge 所有價目另設加一服務費