



CUCINA



VALENTINE'S DAY SET DINNER 14 February 2026

Welcome Champagne (two glasses)
迎賓香檳 (兩杯)

Tartare Di Scampi Pugliesi, Olio Ligure, Limone, Salsa Rosa, Caviale Kaluga
Apulia Scampi Tartare, Ligurian Oil, Lemon, Pink Sauce, Kaluga Caviar
普利亞紅蝦他他、利古里亞油、檸檬、粉紅醬、頂級魚子醬

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Linguine Con Gamberone Rosso Del Mediterraneo, Salsa Ai Pomodorini Pachino
Linguine with Jumbo Mediterranean Red Prawn, Pachino Cherry Tomato Sauce
地中海珍寶紅蝦扁意粉、西西里車厘茄醬

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Sorbetto Allo Champagne E Rosa
Champagne and Rose Sorbet
香檳玫瑰雪葩

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Filetto Di Branzino Cileno In Crosta Di Barbabietole, Vongole, Salsa Zafferano
Baked Fillet of Chilean Seabass, Beetroot Crust, Clams, Saffron Sauce
香焗智利鱸魚柳、香草紅菜頭、鮮蜆、藏紅花汁

Or 或

Filetto Di Manzo Wagyu Arrosto, Pure' Di Patate Blu, Romanesco, Salsa Ai Lamponi
Roasted Wagyu Tenderloin, Mashed Blue Potatoes, Romanesco, Raspberry Sauce
烤和牛牛柳、藍薯蓉、寶塔西蘭花、紅桑莓汁

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Sfera Di Choccolato, Mousse Ai Fiori Di Sambuco, Cuor Di Fragola
Chocolate Sphere, Elderflower Mousse, Strawberry Heart
朱古力球、接骨木花慕絲、心形士多啤梨

兩位港幣 HK\$2,888 for two

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



CUCINA



VALENTINE'S SET DINNER
9-13, 15 February 2026

Tartare Di Scampi Pugliesi, Olio Ligure, Limone, Salsa Rosa, Caviale Kaluga

Apulia Scampi Tartare, Ligurian Oil, Lemon, Pink Sauce, Kaluga Caviar

普利亞紅蝦他他、利古里亞油、檸檬、粉紅醬、頂級魚子醬

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Linguine Con Gamberone Rosso Del Mediterraneo, Salsa Ai Pomodorini Pachino

Linguine with Jumbo Mediterranean Red Prawn, Pachino Cherry Tomato Sauce

地中海珍寶紅蝦扁意粉、西西里車厘茄醬

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Sorbetto Allo Champagne E Rosa

Champagne and Rose Sorbet

香檳玫瑰雪葩

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Filetto Di Branzino Cileno In Crosta Di Barbabietole, Vongole, Salsa Zafferano

Baked Fillet of Chilean Seabass, Beetroot Crust, Clams, Saffron Sauce

香焗智利鱸魚柳、香草紅菜頭、鮮蜆、藏紅花汁

Or 或

Filetto Di Manzo Wagyu Arrosto, Pure' Di Patate Blu, Romanesco, Salsa Ai Lamponi

Roasted Wagyu Tenderloin, Mashed Blue Potatoes, Romanesco, Raspberry Sauce

烤和牛牛柳、藍薯蓉、寶塔西蘭花、紅桑莓汁

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Sfera Di Choccolato, Mousse Ai Fiori Di Sambuco, Cuor Di Fragola

Chocolate Sphere, Elderflower Mousse, Strawberry Heart

朱古力球、接骨木花慕絲、心形士多啤梨

兩位港幣 HK\$2,388 for two

All prices are subject to a 10% service charge

所有價目另設加一服務費