



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, Beetroots, Pumpkin Seeds, 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

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

Piergiorgio

**Ricciola, Limone e Mayonese alle Mandorle, Muschio di Mare** 288  
Hamachi, Almond Milk Mayonnaise, Lemon, Seaweed  
油甘魚、杏仁奶蛋黃醬、檸檬、海藻

**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 Truffles, 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  
Selection of Cold Cuts and Cheeses (*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  
100% Piedmontese "Mystic Tartare" with Fassona Beef, Hazelnuts, Dehydrated Pesto, Black Truffles  
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, 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  
Grandmother's Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto  
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 以上價目另設加一服務費



Signature  
推介菜式



Vegan  
純素



Vegetarian  
素菜



Sustainable  
可持續發展

CU01-2024

## Paste – Pasta – 意大利麵



Healthy Dish

**Penne all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo** 298  
Penne with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chillies, Sun-dried Tomatoes, Seasonal Vegetables, 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 Ragout, Tomato Sauce, Parmesan Cheese  
寬條麵配燉素肉、番茄汁、巴馬臣芝士

**Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragu' di Carne Italiana alla Bolognese** 328  
Homemade Traditional Sunday Lasagne with Italian Minced Beef Ragout  
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, 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, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffles  
燉和牛肉醬短捲麵、巴羅洛紅酒、時令蘑菇、黑松露

Piergiorgio

**Spaghetti "alla Busara" con Gambero Rosso e Ricotta, Peperoni e Menta** 388  
Spaghetti in Busara Style with Red Prawn, Ricotta Cheese, Bell Peppers and Mint  
紅蝦意粉、瑞可塔芝士、甜椒及薄荷

## Pesce – Seafood – 海鮮

Piergiorgio

**Filetto di Halibut "alla Cacciatora", Kebayaki, Olio di Salicornia e Cavolfiore** 458  
Fillet of Halibut, "Kebayaki Style", Salicorne Oil and Cauliflower  
蒲燒比目魚、海蓬子油、椰菜花



**Cacciucco alla Livornese con Molluschi, Crostacei, Gambero, Polpo, Capesante, Crostino all'Aglio** 488  
Seafood Stew with Mussels, Clams, Tiger Prawn, Octopus, Scallops, 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 (700g) with Garlic, Herbs, Lemon Oil, Chives  
(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 以上價目另設加一服務費

Signature  
推介菜式

Vegan  
純素

Vegetarian  
素菜

Sustainable  
可持續發展

CU01-2024

## Secondi di Carne – Meat – 肉類

-  **Trippa di Manzo Stufata al Pomodoro, Peperoncino, Pasta, Pecorino Come La Faceva Mio Nonno** 348  
Grandfather's Sunday Recipe of Stewed Beef Tripe, Spicy Tomato Sauce, Pasta, Pecorino  
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 (652g)** 428  
Roasted Whole Spring Chicken Stuffed with Herbs, Rosemary Potato, Black Truffle Sauce (652g)  
焗原隻春雞釀香草、迷迭香薯仔、黑松露汁 (652 克)
- 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
-  **Filetto di Manzo Wagyu alla Griglia, Carota e Limone, Latte di Soia, Roquefort e Ostrica** 528  
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
- Costata di Manzo in Padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero** 588  
Pan-fried Australian Rib-eye, Creamy Spinach, Chorizo-stuffed Baked Potato, 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 (1190g), Seasonal Vegetables (*suitable for sharing*)  
焗澳洲戰斧 M5 和牛 (1190 克) 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, Herb 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 Potatoes, Black Truffles, Parmesan Cheese  
焗薯蓉、黑松露、巴馬臣芝士

Please advise us if you have any allergies or dietary 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 以上價目另設加一服務費