



# CUCINA



## Michelin-starred Chef Piergiorgio Siviero Tasting Menu

7-11 May 2025

**Ricciola, Limone e mandorle, muschio di mare**  
Hamachi, Almond Milk Mayonnaise, Lemon, Seaweed  
油甘魚、杏仁奶蛋黃醬、檸檬、海藻

Masone Mannu Petrizza Vermentino di Gallura DOCG HK\$148 (per glass 每杯)

\*\*\*

**Pasticcio Imperiale, molluschi e crostacei, salsa al vino ristretto e rucola, polvere di gamberi**  
Baked Pasta with Mollusk and Crustacean, Rocket and Wine Reduction Sauce, Prawn Powder  
焗海鮮意粉、火箭菜葡萄酒汁、鮮蝦粉

Domaine Plou & Fils Les Hauts d'Artigny HK\$108 (per glass 每杯)

\*\*\*

**Filetto di Manzo wagyu alla griglia, quenelle di carota, limone e soia, roquefort e Ostrica**  
Grilled Wagyu Beef Tenderloin, Carrot Quenelle, Lemon & Soya Sauce, Roquefort and Oyster  
烤和牛牛柳、紅蘿蔔餃子、檸檬醬油、藍芝士及鮮蠔

Zyme Reverie Valpolicella HK\$148 (per glass 每杯)

\*\*\*

**Tiramisù vegetale: gelato alla zucca e zenzero, spuma di patata americana e caramello di porcini**  
Vegetarian Tiramisu with Pumpkin and Ginger Ice-cream, Sweet Potato Foam, Porcini Caramel  
素提拉米蘇配南瓜及生薑雪糕、番薯泡沫、焦糖牛肝菌

Mongioia "Moscata" Moscato d' Asti DOCG HK\$218 (per glass 每杯)

**Tè o Caffè**  
Tea or Coffee  
咖啡或茶

**港幣每位 HK\$888 per person**  
Price is subject to a 10% service charge  
價目須另設加一服務費