



CUCINA

Christmas Eve & Christmas Dinner Menu

平安夜及聖誕意式晚宴

24-25 December 2024



Tartare di Gamberi Rossi, Salsa all' Aneto, Caviale Oscietra, Aria al Limone

Sicilian Red Prawn Tartare, Dill Sauce, Oscietra Caviar, Lemon Foam

西西里紅蝦他他、刁草醬、特級魚子醬、檸檬泡沫

•••••

Crema di Funghi Selvatici e Castagne con Capasanta di Hokkaido Scottata

Wild Mushroom & Chestnut Cream Soup, Seared Hokkaido Scallop

野生蘑菇栗子忌廉湯、烤北海道帶子

•••••

Fettuccine al Tartufo Nero, Petto di Piccione e Zucca

Fettuccine with Black Truffle Sauce, Pigeon Breast, Pumpkin

黑松露意大利寬條麵、乳鴿胸、南瓜

•••••

Sorbetto al Ribes e Menta

Cranberry & Mint Sherbet

蔓越莓薄荷雪葩

•••••

Filetto di Halibut in Crosta alle Erbe, Dalsa all' Astice, Pomodorini alla Vaniglia

Herb-crusted Fillet of Halibut, Lobster Sauce, Vanilla Cherry Tomatoes

香草烤比目魚、龍蝦醬、香草櫻桃番茄

or

Brasato di Manzo, Pure' di Carote e Zenzero, Romanesco, Salsa al Barolo

Slow-cooked Beef Short Ribs, Ginger & Carrot Purée, Romanesco, Barolo Sauce

慢煮牛小排、甘筍薑蓉、羅馬花椰菜、紅酒汁

•••••

Pupazzo di Natale

Little Snowman

小雪人

每人港幣 HK\$1,288 per person

Prices are subject to a 10% service charge

以上價目另設加一服務費