





Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤


-  **Insalata Di Kale, Avocado, Pomodorini, Barbabietole, Semi di Zucca, Aceto Di Lamponi** 238
Baby Kale Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Beetroot, Pumpkin Seed, 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
Thin Sliced Roasted Veal with Tuna, Mayonnaise, Capers and Anchovy Sauce
薄切燒牛仔肉配吞拿魚、蛋黃醬、酸豆、鯷魚汁
- 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 Affumicato, Oro, Avocado, Caviale Oscietra, Salsa all' Aneto e Blinis** 298
Smoked Gold Salmon Loin with Avocado, Oscietra Caviar, Dill Cream Sauce, Blinis
煙燻金箔三文魚配牛油果、特級魚子醬、刁草忌廉、迷你鬆餅
- Terrina di Fegato d'Anatra e Maiale, Fegato d'Anatra Scottato, Composta di Mele, Riduzione al Balsamico** 298
Duck Liver & Pork Pie, Seared Duck Liver, Apple Compote, Balsamic Vinegar Reduction
鴨肝及豬肉批、烤鴨肝、糖漬蘋果、雜莓、意大利黑醋
-  **Tartare Mistica 100% Piemonte, Carne di Fassona, Nocciole, Pesto Disidratato, Tartufo Nero** 308
Mystic Tartar 100% Piedmont, Fassona Beef, Hazelnut, Dehydrated Pesto, Black Truffle
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 Hokkaido Scallop, Mashed Potatoes, Tomato Salsa & Pesto
 燒地中海八爪魚、煎日本帶子配薯蓉、番茄及香草醬

Zuppe – Soup – 湯


-  **Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico** 158
Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto
 香草意大利雜菜湯
-  **Crema di Funghi Selvatici e Castagne con Capasanta di Hokkaido Scottata** 228
Wild Mushrooms Chestnut Cream Soup, Seared Hokkaido Scallop
蘑菇栗子忌廉湯、煎日本帶子
-  **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 以上價目須另設加一服務費

 Signature
推介菜式

 Vegan
非肉食

 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續成分

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, Chili, Sun Dried Tomatoes, Seasonal Vegetables and Parsley



香辣番茄醬長通粉、蒜茸、辣椒、番茄乾、時令蔬菜及香芹

Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragù di Carne Italiana alla Bolognese 328
Homemade Traditional Lasagna with Italian Minced Beef Ragout "Sunday Style"

傳統焗意大利免治牛肉千層麵

Mezze Maniche con Stufato di Agnello al Dragoncello e Pecorino Romano 328
Mezze Maniche with Stewed Lamb, Tarragon, Roman Pecorino Cheese

意大利袖筒麵配配焗羊肉、龍蒿草、羅馬羊奶芝士



Strozzapreti con Brasato di Manzo Wagyu al Barolo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero 358
Strozzapreti, with Braised Wagyu Beef, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffle

焗和牛肉醬短捲麵、巴羅洛紅酒、時令蘑菇、黑松露

Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini 358
Linguine, Tiger Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomato Sauce

虎蝦意大利扁麵、蒜蓉、白蘭地、車厘茄汁

Pesce – Seafood – 海鮮

Healthy Dish

Salmone Cotto Lentamente, Pure' Di Carote, Sedano Rapa e Zenzero, Broccolini, Pomodoro Disidratato 388
Slow Cooked Fillet of Salmon, Celeriac, Ginger & Carrot Puree, Broccolini, Dehydrated Tomatoes



慢煮三文魚、芹菜頭、甘筍薑蓉、西蘭花苗、番茄乾

Filetto di Halibut al Forno, Calamari Saltati, Salsa all'Astice, Caviale di Aringa 438
Baked Halibut Fillet, Lobster Sauce, Sautéed Calamari, Herring Caviar

焗比目魚配龍蝦汁、魷魚、鮮魚子醬



Sogliola di Dover Intera 'Stile Mugnaia', Prezzemolo, Salsa al Burro e Limone 698
Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Parsley, Butter Lemon Sauce (*suitable for sharing*)

香煎原條龍脷魚配香草、牛油檸檬汁(適合共享)

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費

Signature
推介菜式

Vegan
非肉食





Vegetarian
素菜

Sustainable
可持續成分

Secondi di Carne – Meat – 肉類

-  **Trippa di Manzo Stufata al Pomodoro, Peperoncino, Pasta, Pecorino Come La Faceva Mio Nonno** 348
Stewed Beef Tripe, Spicy Tomato Sauce, Pasta, Pecorino, Chef Andrea Grandfather Sunday's Recipe
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 Giallo Francese Arrosto alle Erbe, Crocchette di Patate e Porri, Salsa al Tartufo Nero** 428
Roasted Whole French Yellow Chicken Stuffed with Herbs, Leek & Potato Cake, Black Truffle Sauce
香草燒原隻法國黃油雞配馬鈴薯大蒜餅、黑松露汁
- Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Purea di Mais** 428
Grilled Canadian Pork Chop, Spiced Honey Glaze, Corn Purée
扒加拿大豬排配辣蜜糖醬及粟米蓉
- 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
- Costata di Manzo in padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero** 588
Pan-Fried Australian Rib-eye Steak, Creamy Spinach, Baked Potato Stuffed with Chorizo, 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 (42oz), Seasonal Vegetables (suitable for sharing)
焗澳洲戰斧 M5 和牛 (42 安士) 配時菜 (適合共享)

Contorni – Side Dish – 伴菜

-  **Asparagi Verdi Bolliti, Formaggio Vegano, Olio alle Erbe** 98
Green Asparagus, Vegan Cheese, Herbs 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 Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese
焗薯蓉、黑松露、巴馬臣芝士

Please advise us if you have any allergies or dining 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 以上價目須另設加一服務費

