

# CUCINA



MICHELIN-STARRED CHEF

*Theodor Falser*

**TASTING MENU**

**Croccantino ai Ceci, Salmone Sostenibile Marinato agli Agrumi, Tartar di Gamberi Rossi Caviale**  
Crispy Chickpeas, Citrus-marinated Organic Salmon, Sicilian Scampi Tartare, Caviar

\*\*\*

**Cestino Nido di Capesante, "Miso" di Orzo delle Dolomiti, Olio Piccante Calabrese, Barba dei Frati, Bottarga**  
Scallop Nest, Dolomites Barley "Miso", Calabrian Chilli Oil, Monk's Beard, Sardinian Bottarga

\*\*\*

**Risotto Acquerello, Limoni di Amalfi, Tonno Marinato, Polvere Lattuga di Mare, Crema di Ciliegini**  
Acquerello Risotto, Amalfi Lemon, Marinated Tuna, Sea Lettuce Dust, Roasted Cherry Tomato Cream

\*\*\*

**Gamberoni, Limoni Bruciati, Puff Riso Croccanti, Pomodori in Agrodolce, Carotine**  
Tiger Prawn, Burnt Lemon, Crispy Puffs, Heirloom Tomatoes, Baby Carrots

\*\*\*

**Filetto di Manzo Wagyu alla Griglia, Lasagna di Patate e Prosciutto di Parma, Puntarelle,  
Crema di Cipolle Rosse**  
Grilled Wagyu Tenderloin, Crunchy Potato and Parma Ham Lasagna, Chicory, Red Onion Cream

\*\*\*

**Fragole Marinate, Menta, Gelato al Balsamico Invecchiato, Sparkling Yoghurt Frizzante,  
Dressing al Olio d'Oliva e Arancia**  
Marinated Strawberries, Mint, Aged Balsamic Gelato, Sparkling Yoghurt, Olive Oil, Orange Dressing

**HK\$988 per person**



Price is subject to a 10% service charge



**JEBSEN**  
WINES & SPIRITS

# CUCINA



MICHELIN-STARRED CHEF

## Theodor Falser À LA CARTE

**Crocantino ai Ceci, Salmone Sostenibile Marinato agli Agrumi, Tartar di Gamberi Rossi Caviale**  
Crispy Chickpeas, Citrus-marinated Organic Salmon, Sicilian Scampi Tartare, Caviar

HK\$328

**Cestino Nido di Capesante, "Miso" di Orzo delle Dolomiti, Olio Piccante Calabrese, Barba dei Frati, Bottarga**  
Scallop Nest, Dolomites Barley "Miso", Calabrian Chilli Oil, Monk's Beard, Sardinian Bottarga

HK\$288

**Risotto Acquerello, Limoni di Amalfi, Tonno Marinato, Polvere Lattuga di Mare, Crema di Ciliegini**  
Acquerello Risotto, Amalfi Lemon, Marinated Tuna, Sea Lettuce Dust, Roasted Cherry Tomato Cream

HK\$368

**Gamberoni, Limoni Bruciati, Puff Riso Croccanti, Pomodori in Agrodolce, Carotine**  
Tiger Prawn, Burnt Lemon, Crispy Puffs, Heirloom Tomatoes, Baby Carrots

HK\$358

**Filetto di Manzo Wagyu alla Griglia, Lasagna di Patate e Prosciutto di Parma, Puntarelle,  
Crema di Cipolle Rosse**  
Grilled Wagyu Tenderloin, Crunchy Potato and Parma Ham Lasagna, Chicory, Red Onion Cream

HK\$588

**Fragole Marinate, Menta, Gelato al Balsamico Invecchiato, Sparkling Yoghurt Frizzante,  
Dressing al Olio d'Oliva e Arancia**  
Marinated Strawberries, Mint, Aged Balsamic Gelato, Sparkling Yoghurt, Olive Oil, Orange Dressing

HK\$128



Prices are subject to a 10% service charge



**JEBSEN**  
WINES & SPIRITS

# CUCINA



MICHELIN-STARRED CHEF

*Theodor Falser*

## SET LUNCH MENU

### ANTIPASTO/ APPETISER

**Tonno Del Mediterraneo Scottato, Cannelone Di Daikon E Granchio Reale, Gel Al Limone, All' Astice**

Seared Mediterranean Tuna, Pickled Daikon, King Crab Cannelloni, Lemon Gel, Lobster Dressing

Or

**Zuppa Di Topinambur, Uovo Ruspante 64 Gradi, Cardoncelli, Tartufo Nero**

Jerusalem Artichoke Soup, 64° Cage Free Egg, King Oyster Mushrooms, Black Truffle

### LA PORTATA PRINCIPALE/ MAIN COURSE

**Raviolone , Ricotta E Spinaci, Pluma Di Maiale Iberico, Nduja , Spuma Di Parmigiano 24 Mensi**

Raviolone, Ricotta , Spinach, Iberico Pork Pluma, Spicy Calabrian Nduja, 24 Months Parmigiano Espuma

Or

**Merluzzo Nero Dell' Alaska Glassato Al Mosto Cotto, Ceci Neri, Succo Di Pomodori Heirloom,**

**Pomodori Semiseccchi E Piselli**

Saba-mosto Cotto Glazed Alaskan Cod, Black Chickpeas, Heirloom Tomatoes Jus, Sundried Tomatoes, Peas

Or

**Guancetta Di Manzo Brasata All' Amarone , Spuma Di Patate Affumicate , Carotine, Salicornia E Gremolata**

Braised Beef cheek in Amarone, Smoked Potato Foam, Baby Carrots, Salicornia, Gremolata

### IL DOLCE/ DESSERT

**Capaccio Di Ananas Speziato, Sorbetto Al Limoncello, E Te' Ai Fiori Di Sambuco Italiani**

Spiced Pineapple Carpaccio, Limoncello Sorbet and Iced Italian Elderflower Tea

Or

**Mini Zeppole, Mousse Di Arachidi, Castagne, Panna Cotta Al Cioccolato Caldo Valrhona**

Mini "Zeppole", Peanut Mousse, Chestnut, Panna Cotta with Hot Valrhona Chocolate

**HK\$428 per person**



Price is subject to a 10% service charge



**JEBSEN**  
WINES & SPIRITS

# CUCINA



MICHELIN-STARRED CHEF

*Theodor Falser*

## WINE PAIRING DINNER MENU

**Crocantino ai Ceci, Salmone Sostenibile Marinato agli Agrumi, Tartar di Gamberi Rossi Caviale**

Crispy Chickpeas, Citrus-marinated Organic Salmon, Sicilian Scampi Tartare, Caviar

Brezza Riva Millesimato Brut Sparkling wine Trentino D.O.C. NV

\*\*\*

**Cestino Nido di Capesante, "Miso" di Orzo delle Dolomiti, Olio Piccante Calabrese, Barba dei Frati, Bottarga**

Scallop Nest, Dolomites Barley "Miso", Calabrian Chilli Oil, Monk's Beard, Sardinian Bottarga

Muller Thurgau Trentino D.O.C. Apponale Collezione 2025

\*\*\*

**Risotto Acquerello, Limoni di Amalfi, Tonno Marinato, Polvere Lattuga di Mare, Crema di Ciliegini**

Acquerello Risotto, Amalfi Lemon, Marinated Tuna, Sea Lettuce Dust, Roasted Cherry Tomato Cream

Loré Chardonnay Trentino D.O.C. 2023

\*\*\*

**Gamberoni, Limoni Bruciati, Puff Riso Croccanti, Pomodori in Agrodolce, Carotine**

Tiger Prawn, Burnt Lemon, Crispy Puffs, Heirloom Tomatoes, Baby Carrots

La Prèa Gewürztraminer Trentino D.O.C. SUPERIORE 2023

\*\*\*

**Filetto di Manzo Wagyu alla Griglia, Lasagna di Patate e Prosciutto di Parma, Puntarelle,**

**Crema di Cipolle Rosse**

Grilled Wagyu Tenderloin, Crunchy Potato and Parma Ham Lasagna, Chicory, Red Onion Cream

Maso Élesi Pinot Nero Biologico/Organic Trentino D.O.C. SUPERIORE 2020

\*\*\*

**Fragole Marinate, Menta, Gelato al Balsamico Invecchiato, Sparkling Yoghurt Frizzante,**

**Dressing al Olio d'Oliva e Arancia**

Marinated Strawberries, Mint, Aged Balsamic Gelato, Sparkling Yoghurt, Olive Oil, Orange Dressing

Rena Vendemmia Tardiva Nosiola Trentino D.O.C. SUPERIORE 2019

**HK\$1,388 per person**

Price is subject to a 10% service charge

