CUCINA | Forbes 2026 TRAVEL GUIDE

CHRISTMAS SET DINNER

24-25 December 2026

ANTIPASTO/APPETISER

Coda Di Astice, Pure' Di Romanesco, Perle Di Mango, Salicornia, Oro
Lobster Tail, Romanesco Purée, Salicornia, Mango Pearls, Beluga Caviar, Gold

龍蝦尾、羅馬花椰菜蓉、海蓮子、芒果珍珠、貝魯迦魚籽、金箔

ZUPPE/SOUP

Doppio Consomme' Di Manzo Affumicato Con Raviolini Del Plin E Tartufo Nero
Double-boiled Smoked Beef Consommé, Raviolini, Black Truffle

燉煙牛肉清湯配小雲吞、黑松露

PASTE/PASTA

Fettuccine Al Ragu' Di Anatra, Funghi Porcinie, Ribes
Fettuccine, Duck Ragu, Porcini Mushrooms, Redcurrant

燜鴨肉意大利寬條麵配牛肝菌、紅加侖

INTERMEZZO/INTERMISSION COURSE

Sorbetto Al Mirtillo Rosso E Menta
Cranberry, Mint Sorbet

蔓越莓薄荷雪葩

PRE-PIATTO PRINCIPALE/ PRE-MAIN COURSE

Filetto Di Branzino Cileno Al Forno, Asparagi, Emulsione Ai Ricci Di Mare, Caviale Oscietra
Baked Chilean Seabass Fillet, Asparagus, Sea Urchin Emulsion, Oscietra Caviar

香焗智利鱸魚、蘆筍、海膽汁、鱘魚籽

LA PORTATA PRINCIPALE/MAIN COURSE

Filetto Di Manzo Wagyu, Pure' Di Romanesco, Lasagna Di Patate E Prosciutto Di Parma
Grilled Wagyu Beef Tenderloin, Romanesco Purée, Potato and Parma Ham Lasagne

燒和牛牛柳、羅馬花椰菜蓉、焗千層帕瑪火腿薯仔

IL DOLCE/DESSERT

Piccolo Alberello Di Natale
Little Christmas Tree

小聖誕樹

每位港幣$1,788 per person元

We use only cage free eggs — a responsible and wholesome choice 本餐廳只採用放養雞蛋—更人道且健康之選

Prices are subject to a 10% service charge 價目另設加一服務費