

NEW YEAR'S EVE SET DINNER

31 December 2026

ANTIPASTO/APPETISER

Carpaccio Di Gamberi Rossi, Gel Al Limone, Avocado, Caviale Beluga
Sicilian Red Prawn Carpaccio, Lemon Gel, Avocado, Beluga Caviar

西西里生紅蝦薄片、檸檬醬、牛油果、貝魯迦魚籽

ZUPPE/SOUP

Crema Di Sedano Rapa, Fegato D' Anatra Scottato,
Scampo Scottato, Tartufo Nero
Celeriac Root Cream, Seared Duck Liver,
Seared Scampi Tail, Black Truffle

芹菜頭忌廉湯、煎鴨肝、海螯蝦、黑松露

PASTE/PASTA

Linguine Ai Di Ricci Di Mare, Aglio, Peperoncino, Quinoa Fritta
Linguine, Sea Urchin Sauce, Garlic, Chillies, Fried Quinoa

海膽汁扁麵、蒜蓉、辣椒、炸藜麥

INTERMEZZO/INTERMISSION COURSE

Sorbetto Al Limoncello Di Sorrento
Sorrento Limoncello Sorbet

索倫托檸檬酒雪葩

PRE-PIATTO PRINCIPALE/ PRE-MAIN COURSE

Filetto Di Merluzzo Nero Glassato Alla Saba,
Romanesco, Spuma Di Patate Affumicate
Glazed Alaskan Black Cod Fillet, Saba, Romanesco,
Smoked Potato Foam

葡萄汁焗黑鱈魚柳、羅馬花椰菜、煙薯仔泡沫

LA PORTATA PRINCIPALE/MAIN COURSE

Brasato Di Manzo, Pure' Di Carote E Zenzero,
Puntarelle, Salsa Al Barolo
Slow-cooked Beef Short Ribs, Ginger and Carrot Purée,
Chicory Shoots, Barolo Sauce

慢煮牛肋肉、甘筍生薑蓉、菊苣、紅酒汁

IL DOLCE/DESSERT

Delizia Al Cioccolato Fondente, Cuor Di Lamponi, Croccantino
Valrhona Dark Chocolate, Raspberry Heart, Feuilletine

紅桑子黑朱古力甜心配薄脆片

每位港幣\$2,188 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