

Antipasti & insalate / Appetizer 頭盤**HK\$****Tartar di Fassona Piemontese, topinambur , emulsione al tartufo, salsa al tuorlo**

Italian Fassona beef tartar, truffle emulsion, topinambur, tayouran egg yolk sauce
意大利 Fassona 生牛肉他他伴黑松露油，菊芋及日本溫泉蛋黃汁

288

Insalata di granchio, mela verde, maionese, barbabietola e caviale

Crab Meat Salad with Green Apple, Beetroots, Mayonnaise and Caviar
魚子蟹肉沙律配青蘋果及紅菜頭

288

Fegato grasso alla piastra con composta ai fichi e la terrina al balsamico con pan brioche

Seared Duck Liver with Figs Compote and Duck Liver Terrine with Aged Balsamic and Brioche
香煎鴨肝伴無花果醬、鴨肝醬配意大利陳醋及奶油麵包

298

Polpo del mediterraneo alla griglia e capesante scottate su crema di patate al limone con olive, pesto al basilico e pomodorini


Grilled Mediterranean Octopus and Seared Hokkaido Scallops on Lemon Scented Potatoes, Black Olives, Pesto and Tomatoes
燒地中海八爪魚、煎北海道帶子配香檸薯仔、橄欖、香草及油浸番茄

308

 **Burrata pugliese con insalata di pomodori freschi, basilico e prosciutto di parma 24 mesi**

Creamy Burrata Cheese with Fresh Tomatoes, Basil Salad and 24-month Parma Ham
番茄水牛芝士配 24 個月巴馬火腿

278

 **Insalata Cucina, pomodori freschi, verdure, barbabietola, mozzarella e balsamico bianco**

Cucina Salad with Inca Tomatoes, Vegetables, Beetroots, Mozzarella and White Balsamic Vinegar Dressing
精選沙律(意大利番茄、沙律菜、紅菜頭及水牛芝士) 伴意大利白醋汁

248

Tagliere dei nostri salumi e formaggi


Selections of Cold Cuts, Salami and Cheese (Suitable for sharing)
精選凍肉伴芝士(適合共享)

368

Fritto di calamari all' Amalfitana con salsa alioli

Deep fried calamari with aioli sauce, Amalfi coast style
炸魷魚伴香蒜攪油汁

278

 **Lombetto di salmone affumicata all' oro, caviale oscietra , salsa all ' aneto**

French Smoked gold salmon loin, black truffle, oscietra caviar, dill sauce
法國煙燻三文魚柳伴黑松露，Oscietra 魚子醬及刁草醬

308

Zuppe / Soup 湯 **Il classico minestrone di verdure con pesto al basilico**

Traditional Italian Vegetable Soup with Basil Pesto
香草意大利雜菜湯

138

 **Bisque d' astice con scalogni brasata e panna fresca**

Lobster Bisque with Crème Fraiche and Braised Shallot
龍蝦濃湯

228

Crema di funghi e castagne, crostini alle erbe

Chestnut & mushrooms cream soup, herbs croutons
栗子蘑菇湯伴香草包粒

158



Cucina signature dish
Cucina 推介菜式






Vegetarian dish
素菜



* Chef recommendation
廚師推介

All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費

Paste/ Pasta 意大利麵**HK\$**

-  **Linguine ai gamberi rossi di mazara del vallo con la loro salsa ridotta e pomodorini freschi** 388
Linguine with Sicilian Red Prawns, on its Own Sauce Reduced and Fresh Cherry Tomatoes
西西里紅蝦扁意大利麵配車厘茄
-  **Penne con salsa al tartufo nero, panna e parmigiano reggiano** 348
Penne with Black Truffle, Cream Sauce and Parmesan Cheese
黑松露芝士忌廉汁長通粉
- Lasagna di pasta fresca con ragu' di manzo wagyu e pomodoro** 338
Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragu and Tomato Sauce
和牛肉醬千層麵
- Risotto vialone nano, Amarone, porcini, pancetta, monte veronese** 308
Risotto vialone nano, Amarone, porcini, pork belly, monte veronese cheese
牛肝菌意大利飯伴燒豬腩及牛奶芝士
- Pesce / Seafood 海鮮**
- Branzino del mediterraneo intero al forno all' olio, limone ed erba cipollina** 588
Baked Whole Mediterranean Seabass with Lemon, Olive Oil and Chive (600g)
焗原條地中海鱸魚 (600 克)
- Salmone in crosta di pistacchi, capasanta, pure' di barbabietola e frutto della passione** 428
Tasmanian salmon, pistachio crust, seared scallop, beetroot puree & passion fruit sauce
澳洲三文魚柳伴開心果、煎帶子、紅菜頭蓉及熱情果汁
- * Grigliata mista di pesce con verdure, olio e limone, zucchine grigliate** (For 1 person) 538
Grilled Mix Seafood, Tiger Prawn, Squid, Octopus, Scallop, Scampi, White Fish and Grilled Zucchini (For sharing) 998
扒燒什錦海鮮盤
- Sogliola intera di dover in padella in salsa alla mugnaia** 488
Pan fried whole dover sole mugnaia style, lemon sauce, parsley (500gr)
香煎龍脷魚伴檸檬汁及香草
- Zuppa di pesce del mediterraneo in casseruola, capesante, scampi, calamari, vongole, cozze e scorfano con crostini all' aglio e prezzemolo** 488
Seafood Casserole, Scampi, Squid, Clams, Mussels, Scallops and Scorpion Fish with Garlic Bread and Fresh Parsley
燴雜錦海鮮配蒜蓉包
- Secondi di carne / Meat 肉類** 458
-  **Guancetta di manzo wagyu cotta lentamente su pure' di zucca, porcini , salsa al Barolo**
Slow-Cooked Wagyu Beef Cheek on Pumpkin Purée, Porcini Mushrooms with Barolo Red Wine Sauce
慢煮和牛面頰肉配南瓜蓉、牛肝菌及紫椰菜伴紅酒汁
- Galletto ruspante arrosto all' aglio e rosmarino con patate novelle al forno e verdure grigliate** 358
Baked French Spring Chicken with Garlic, Rosemary, Roasted New Potatoes and Grilled Vegetable
香草焗法國春雞配迷迭香、燒薯及扒什菜
- Piccione arrosto, pure' di nocciole, fegato d' anatra, scalogni e salsa saba** 468
Roasted whole pigeon, hazelnut puree, duck liver, shallots, saba sauce
燒乳鴿伴榛子蓉、鴨肝、青蔥及沙巴汁

**Cucina signature dish**
Cucina 推介菜式**Vegetarian dish**
素菜*** Chef recommendation**
廚師推介**All prices are subject to a 10% service charge**
所有價目另設加一服務費

Dalla griglia / From our grill 燒烤

HK\$

Braciola di maiale canadese, glassata al miele e spezie, pure' di mais

Grilled Canadian pork chop, honey & spice glazed, corn puree

扒加拿大豬排伴辣蜜糖醬及粟米蓉

388

Controcostata di manzo Americano con salsa al pepe, fagiolini e patate arrosto

U.S. Rib Eye Steak with Black Pepper Sauce, French Beans and Roasted Potatoes (10oz)

美國肉眼扒黑椒汁配法豆及燒薯 (10 安士)

448

Filetto di manzo black angus con fegato grasso d' anatra scottato, frutti di bosco, carotine e salsa al tartufo nero,

Black Angus Beef Tenderloin with Seared Duck Liver, Fresh Berries, Black Truffle Sauce and Baby Carrot

扒安格斯牛柳配鴨肝、雜莓、黑松露汁及迷你甘荀

588

Astice intero canadese con salsa al burro, aglio e limone, verdure saltate e patate arrosto

Grilled Whole Boston Lobster with Lemon, Garlic Butter Sauce, Sautéed Vegetables and Roasted Potatoes (26oz)

扒原隻波士頓龍蝦配蒜蓉牛油汁及燒薯 (26 安士)

588

Costolette d'agnello scottadito alle erbe aromatiche , mosto cotto e melanzane arrosto

Grilled Australian Lamb Chop with Aromatic Herbs, Must Wine and Roasted Eggplant

扒澳洲羊扒伴香草紅酒汁及燒茄子

448

*** “Costolone” di manzo wagyu australiano M5, verdure di stagione e patate arrosto**

Grilled Australian Wagyu Beef Tomahawk M5 with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes (42oz)

(Suitable for Sharing)

扒澳洲戰斧 M5 和牛牛扒伴時菜及燒薯 (42 安士) (適合共享)

1,388

Contorni / Side dish 伴菜



Spinaci saltati all' aglio con pinoli, uvetta

Sautéed Spinach with Pine Nuts, Raisin and Garlic

香蒜、松子仁、提子乾炒莧菜

88



Pure' di patate al tartufo nero con parmigiano gratinato al forno

Baked Mashed Potato with Black Truffle and Parmigiano Cheese

黑松露芝士焗薯蓉

108



Asparagi verdi alla parmigiana

Green Asparagus Parmigiana with Butter and Cheese

牛油芝士焗露筍

88



Melanzane alla parmigiana

Baked Eggplant, Mozzarella, Tomato, Basil

焗茄子配番茄及水牛芝士

88

We can also prepare gluten free pasta and vegetarian options

餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜



Cucina signature dish

推介菜式



Vegetarian dish

素菜



Chef recommendation

廚師推介

All prices are subject to a 10% service charge

所有價目另設加一服務費