

Antipasti & Insalate / Appetizer 頭盤

HK\$

Vitello tonnato alla vecchia maniera piemontese, tonno, capperi e acciughe

Roasted Veal with Tuna Sauce, Capers, Anchovy and Mayonnaise in "Piedmont style"

薄牛仔伴吞拿魚汁、水瓜柳、鯷魚及蛋黃醬

268

Carpaccio di manzo al tartufo nero con insalata rucola e scaglie di parmigiano

Beef Carpaccio with Black Truffle Dressing, Rocket Salad and Shaved Parmesan Cheese

生牛肉薄片伴黑松露油、火箭菜及巴馬臣芝士

308

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 di frutta e la terrina al balsamico con pane alla frutta

Seared Duck Liver with Fruits Compote and Duck Liver Terrine and Aged Balsamic on Fruit Bread

香煎鴨肝伴無花果醬、鴨肝醬配意大利陳醋及生果麵包

298

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

Grilled Mediterranean Octopus and Seared Hokkaido Scallops on Lemon Scented Potatoes, Olives, Pesto and Tomatoes

燒地中海八爪魚、煎北海道帶子配香檸薯仔、橄欖、香草及油浸蕃茄

308

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

Creamy Burrata Cheese with Tomatoes and Basil Salad and 24-month Aged Parma Ham

蕃茄水牛芝士配 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(意大利蕃茄、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

Select ions 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 in Amalfi Coast Style

炸魷魚伴香蒜欖油汁

278

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

French Smoked Gold Salmon Loin with Black Truffle, Oscietra Caviar and 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


 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, Reduction Sauce 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 ragù di manzo wagyu e pomodoro** 338
Homemade Lasagna with Stewed Wagyu Beef Ragù and Tomato Sauce
和牛肉醬千層麵
- Ravioli del plin ripieni di carne, salsa ai funghi, nocciole e capesante** 348
Small Ravioli filled with Meat, Mushrooms Sauce, Seared Scallop and Hazelnut
意式小雲吞伴煎北海道帶子果仁及蘑菇汁
- Spaghetti all'astice con la loro salsa ridotta, pomodorini e brandy** 438
Spaghetti with Lobster, Cherry Tomatoes, Garlic & Brandy Sauce
龍蝦意大利麵伴車厘茄、香蒜及白蘭地酒汁

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 (210z)
焗原條地中海鱸魚(21 安士)
- Filetto di salmone Neo-zelandese, purè di broccoli, avocado, pomodori, maionese affumicata** 428
Sustainable New Zealand Ōra King Salmon with Avocado and Tomato Salsa, Broccoli Purée and Smoked Mayonnaise
紐西蘭皇帝三文魚伴牛油果及蕃茄醬、西蘭花蓉及煙燻蛋黃醬(可持續發展食材)
- * **Grigliata mista di pesce con verdure, olio e limone, zucchini grigliate** (For 1 person) 538
Grilled Mix Seafood with 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 in Mugnaia Style with Lemon Sauce and Parsley (100z)
香煎龍脷魚伴檸檬汁及香草 (10 安士)

Secondi di Carne / Meat 肉類

-  **Guancetta di manzo wagyu cotta lentamente su purè di zucca, porcini, salsa al Barolo** 458
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
- Coscia di anatra confit con il suo fegato, purè di carote e ginger, finferli, salsa al porto** 388
Roasted Duck Leg Confit with Duck Liver Carrot and Ginger Purée, Sautéed Chanterelle and Port Sauce
燒鴨腿伴鴨肝伴甘筍及薑蓉醬、炒雞油菌及甜酒汁

 **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

CU03-2019

Dalla Griglia / From Our Grill 燒烤**HK\$****Braciola di maiale canadese, glassata al miele e spezie, purè di mais**Grilled Canadian Pork Chop with Honey and Spice Glazed and Corn Purée
扒加拿大豬排伴辣蜜糖醬及粟米蓉

388

Controcostata di manzo Americano con la nostra leggendaria salsa al pepe, fagiolini e patate arrostoU.S. Rib Eye Steak with our Legendary 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

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

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

Costolette d'agnello scottadito, timballo di ricotta e zucchine, salsa ai grani di senapeGrilled Australian Lamb Chop with Ricotta Cheese and Zucchini Timbale and Mustard Seed Sauce
扒澳洲羊扒伴芝士、意大利青瓜及芥菜籽汁

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)

1,488

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 Parmesan 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

**Cavolfiori al forno, besciamella, parmigiano**Baked Cauliflower, White Sauce, Parmesan Cheese
白汁巴馬臣芝士焗椰菜花

88

Gluten-free and vegetarian options are available upon request.

餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

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

CU03-2019