

Antipasti

SELEZIONE DI ANTIPASTI (per condividere)

意式開胃拼盤

Appetizer Combination (for Sharing)

\$298

TARTARE DI SALMONE MARINATO,
COULIS DI POMODORO, AVOCADO E CETRIOLO

三文魚牛油果青瓜他他伴番茄汁

Marinated Salmon Tartare with Avocado,

Cucumber and Tomato Coulis

\$188

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA
E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

生牛肉薄切伴火箭菜沙律及芝士

*Beef Carpaccio with Rocket Salad
and 24-month Parmigiano Reggiano*

\$198

MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

番茄芝士焗千層茄子

Baked Eggplant with Tomato Sauce,

Mozzarella and Basil

\$198

PROSCIUTTO E MELONE

巴馬火腿伴蜜瓜

Sliced Parma Ham with Cantaloupe Melon

\$198

BURRATA ALLA CAPRESE

手工水牛芝士伴復古番茄

*Handmade Burrata Cheese
with Heirloom Tomatoes and Basil*

\$198

Antipasti

FRITTO MISTO CON ZUCCHINE E SALSA TARTARA

酥炸魷魚鮮蝦及意大利青瓜

Deep-fried Squid, Prawns and Zucchini

served with Tartar Sauce

\$208

CAPELANTE CON FONDUTA DI PORRI,
ASPARAGI AL BURRO E CAVIALE NERO

香煎帶子伴牛油蘆筍、忌廉韭蔥及魚子醬

Pan Seared Scallops with Buttered Asparagus,

Leek Fondue and Caviar

\$228

POLPO GRIGLIATO CON SPUMA DI PATATA ARROSTO
E VINAIGRETTE MEDITERRANEA

烤八爪魚及燒薯仔泡沫伴油醋汁

Grilled Octopus on Roasted Potato Foam

with Mediterranean Vinaigrette

\$238

GAMBERI SCOTTATI CON PATATE SCHIACCIATE
AL PREZZEMOLO, SALSA VERDE E PATATE VIOLA CROCCANTI

牛油大蝦伴檸檬香草薯仔、番薯片及青醬

Butter Poached Prawns with Lemon Parsley Crushed Potatoes,

Sweet Potato Chips and Salsa Verde

\$238

VITELLO TONNATO CON CAPPERI DI PANTELLERIA

牛仔柳伴酸豆及吞拿魚醬

Cooked Veal Tenderloin with

Pantelleria Caper and Tuna Sauce

\$238

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL
PROFUMO DI PEPERONCINO DOLCE

車厘茄番茜炒青口及蜆

Sautéed Mussels and Clams

with Cherry Tomatoes and Parsley

\$268

Primi Piatti

CREMA DI PORCINI

牛肝菌忌廉湯

*Cream of Porcini Soup with
Crostitini and Parmesan Cheese*

\$118

VELLUTATA DI CECI E GAMBERI

SCOTTATI ALLA PIASTRA

香煎鮮蝦鷹嘴豆湯

Chickpea Soup with Seared Shrimps

\$118

PACCHERI AL POMODORO CILIEGINO
E BASILICO FRESCO

車厘茄羅勒大圓筒粉

Cherry Tomatoes and Fresh Basil Paccheri

\$198

FETTUCCINE FATTE IN CASA
AL RAGÙ DI FILETTO

經典肉醬闊條麵

*Homemade Fettuccine
with Classic Bolognese Ragout*

\$208

CASERECCE AL RAGÙ DI MARE

海鮮麻花意粉

Caserecce with Seafood Ragout

\$218

PAPPARDELLE ALLA PAPER MOON

煙燻牛肉寬條麵

*Homemade Pappardelle with Smoked
Beef Bacon in Tomato Cream Sauce*

\$228

GNOCCHI DI RICOTTA,
CREMA DI ZUCCHINE E SCAMPI

小龍蝦乳清芝士薯糰伴意大利青瓜忌廉汁

*Ricotta Cheese Gnocchi with Scampi
in Zucchini Cream*

\$228

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI E
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

牛肝菌芝士意大利飯

*Porcini Risotto with 24-month
Parmigiano Reggiano*

\$268

RAVIOLI FATTI IN CASA,
RIPIENI DI FORMAGGI
E CREMA TARTUFATA PIEMONTESE

芝士意大利雲吞伴松露忌廉汁

*Homemade Cheese Ravioli
with Truffle Cream*

\$268

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
SALTATI NELLA LORO ACQUA DI COTTURA

番茜蜆肉意大利粉

Clams and Parsley Spaghetti

\$268

Primi Piatti

LINGUINE ALL'ASTICE CANADESE
E POMODORO CILIEGINO

龍蝦車厘茄扁意粉

Lobster Linguine with Cherry Tomatoes

\$338

TAGLIOLINI CON GAMBERO

西西里紅蝦幼麵

Fresh Tagliolini with Sicilian Red Prawn

\$368

Secondi Piatti

IPPOGLOSSO COTTO AL FORNO
CON ASPARAGI, SALSA AGLI AGRUMI

香煎比目魚伴牛油蘆筍及粉紅胡椒汁

*Pan Seared Halibut with Buttered Asparagus
and Pink Peppercorn Sauce*

\$298

GALLETTO ARROSTO
CON SALVIA E ZAFFERANO

番紅花醬燒有機春雞

*Roasted Organic Spring Chicken with
Saffron Sauce, Sage and Roasted Potatoes*

\$298

OSSOBUCO DI VITELLO
CON RISOTTO ALLA MILANESE

燴小牛膝伴番紅花意大利飯

*Homemade Pappardelle with Smoked
Beef Bacon in Tomato Cream Sauce*

\$328

MERLUZZO AL FORNO, SCAROLA SALTATA,
POMODORINI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE

焗銀鱈魚伴炒苦苣、油漬番茄及黑橄欖

*Baked Black Cod with Sautéed Escarole,
Semi-dried Tomatoes and Taggiasche Olives*

\$348

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA,
PURE DI MELANZANE AFFUMICATE E
POMODORI SECCHI SICILIANI

燒小羊扒伴煙燻茄子蓉及油漬番茄

*Grilled Lamb Ribs with Smoked Eggplant Purée
and Semi-dried Tomatoes*

\$378

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
CON RUCOLA E POMODORINI CILIEGINO

米蘭式炸牛仔扒伴火箭菜車厘茄沙律

*Breaded Milanese Veal Chop
with Rocket Salad and Cherry Tomatoes*

\$388

FILETTO DI MANZO COTTO IN PADELLA,
PEPE ROSA, ACCOMPAGNATO DA
PUREA DI PATATE

香煎牛柳伴薯蓉及粉紅胡椒汁

*Pan-fried Beef Tenderloin with Mashed Potatoes
in Pink Peppercorn Sauce*

\$398

Secondi Piatti

ENTRECÔTE AL ROSMARINO COTTA
IN PADELLA, ACCOMPAGNATA DA

FUNGHI FINFERLI E IL SUO FONDO

香煎西冷扒伴雞油菌汁

*Pan-fried Beef Sirloin with
Chanterelle Mushroom Sauce*

\$398

FIORENTINA ALLA GRIGLIA CON VERDURE

安格斯T骨牛扒 (二至三人份)

*7-Week Aged Black Angus Porterhouse
with Assorted Vegetables (for 2-3 persons)*

*30 minutes preparation time 需時30分鐘

\$1,598

Contorni

PATATE FRITTE

炸薯條

French Fries

\$78

PURE DI PATATE

薯蓉

Mashed Potatoes

\$78

SPINACI SALTATI AL PROFUMO D'AGLIO

蒜香菠菜

Sautéed Spinach with Garlic

\$88

BROCCOLI AGLIO, OLIO DI OLIVA
EXTRAVERGINE E PEPERONCINO DOLCE

炒西蘭花

*Sautéed Broccoli with Olive Oil,
Garlic and Red Chili*

\$88

FANTASIA DI VEGETALI ALLA GRIGLIA

烤雜菜

Grilled Vegetables

\$88