

ANTIPASTI

SELEZIONE DI ANTIPASTI (PER CONDIVIDERE)

意式開胃拼盤

Appetizer Combination (For Sharing)

\$298

CAVIALE CON CREMA ACIDA E PANE TOSTATO

魚子醬伴酸忌廉及麵包

Sturgeon Caviar with Sour Cream and Toasted Bread

\$588 / 28g - \$980 / 50g

OSTRICHE ACCOMPAGNATI DALLA SALSA DI FRAGOLE, SCALOGNO E ACETO

生蠔伴士多啤梨醋

Fresh Oysters with Strawberry, Vinegar Reduction

\$398 / ½ Dozen - \$788 / 1 Dozen

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

生牛肉薄片伴火箭菜沙律及芝士

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

\$198

PROSCIUTTO E MELONE

巴馬火腿伴蜜瓜

Sliced Parma Ham with Cantaloupe Melon

\$198

MILLE FOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

番茄芝士焗千層茄子

*Baked eggplant with tomato sauce,
mozzarella and basil*

\$198

FLAN DI ASPARAGI CON PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

蘆筍芝士餡餅

*Asparagus and Parmesan Cheese
Flan with Toasted Hazelnuts*

\$198

BURRATA ALLA CAPRESE

手工水牛芝士伴復古番茄

*Handmade Burrata Cheese with Heirloom
Tomatoes and Basil*

\$198

FRITTO MISTO CON ZUCCHINE E SALSA TARTARA FATTA IN CASA

酥炸魷魚鮮蝦及意大利青瓜

*Deep-fried Squid, Prawns and Zucchini
served with Homemade Tartar Sauce*

\$208

CAPESANTE 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

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL PROFUMO DI PEPERONCINO DOLCE

車厘茄番茜炒青口及蜆

*Sauteed Mussels and Clams
with Cherry Tomatoes and Parsley*

\$268

INSALATA

INSALATA PAPERMOON

火箭菜沙律伴番茄及巴馬臣芝士

*Wild Rocket Salad with Cherry Tomatoes
and Parmesan Cheese*

\$168

INSALATA DI SPINACI NOVELLI

有機嫩菠菜沙律伴羊奶芝士、蘑菇、

油漬番茄及焦糖核桃

*Organic Baby Spinach Salad with Goat Cheese,
Mushrooms, Semi-dried Tomatoes and Caramelized Walnuts*

\$168

INSALATA ROMANA, SUPREMA DI POLLO E SALSA ALLA CESARE

雞肉凱撒沙律

Chicken Caesar Salad with Parmesan Cheese

\$188

ASTICE ALLA CATALANA

龍蝦番茄沙律

*Lobster Salad with Cherry Tomatoes,
Tropea Onion and Olive Oil Dressing*

\$268

INSALATA TROPICALE

皇帝蟹肉鮮蝦牛油果沙律

King Crab Meat and Prawn Salad with Avocado

\$288

CONTORNI

PATATE FRITTE

炸薯條

French Fries

\$88

PURE' DI PATATE

薯蓉

Mashed Pota toes

\$88

BROCCOLI AGLIO, OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

炒西蘭花

Sautéed Broccoli with Olive Oil and Garlic

\$88

SPINACI SALTATI AL PROFUMO D'AGLIO

蒜香菠菜

Sautéed Spinach with Garlic

\$88

FANTASIA DI VEGETALI ALLA GRIGLIA

烤雜菜

Grilled Vegetables

\$88

PRIMIPIATTI

CREMA DI PORCINI

牛肝菌忌廉湯

*Cream of Porcini Soup with Crostini
and Parmesan Cheese*

\$118

CREMA DI CECI CON CALAMARI GRIGLIATI

鷹嘴豆忌廉湯

Chickpea Cream Soup with Grilled Calamari

\$128

PACCHERI AI POMODORINI E BASILICO

車厘茄羅勒大圓筒粉

Cherry Tomatoes and Fresh Basil Paccheri

\$198

FETTUCCINE FATTE IN CASA AL RAGU' DI FILETTO

經典肉醬闊條麵

*Homemade Fettuccine with
Classic Bolognese Ragout*

\$208

CASERECCE AL RAGU' DI MARE

海鮮麻花意粉

*Homemade Pappardelle with Smoked Pancetta
in Tomato Cream Sauce*

\$228

GNOCCHI DI RICOTTA CON TALEGGIO, NOCCIOLE TOSTATE E TARTUFO DI STAGIONE

乳清芝士薯糰伴芝士醬及松露

*Ricotta Cheese Gnocchi in Taleggio Cream
with Toasted Hazelnut and Seasonal Truffle*

\$268

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

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

ROBESPIERRE DI IPOGLOSSO CON ROSMARINO, PEPE ROSA E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

迷迭香比目魚伴粉紅胡椒及初榨橄欖油

*Halibut in Robespierre Style with Rosemary,
Pink Pepper and Extra Virgin Olive Oil*

\$298

GALLETTO ARROSTO CON ASPARAGI E PATATE ARROSTO

燒有機春雞伴蘆筍及薯仔

*Roasted Organic Spring Chicken with
Asparagus and Roasted Potatoes*

\$298

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE

燴小牛膝伴番紅花意大利飯

Braised Veal Shank served with Saffron Risotto

\$348

SPIGOLA DEL PACIFICO AL FORNO CON SEPIE, SPINACI E SALMORIGLIO

焗智利鱸魚伴菠菜

Grilled Sea Bass with Baby Spinach

\$368

FILETTO IBERICO PROFUMATO ALLE ERBE NATURALI, BROCCOLO ROMANESCO E PATATE ARROSTO

香草西班牙黑毛豬柳伴羅馬花椰菜及烤薯

*Iberico Pork Tenderloin with Natural Herbs,
Romanesco Broccoli and Roasted Potato*

\$368

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

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO ALLA GRIGLIA, CON PATATE PURE' E CAROTINE GLASSATE

燒小羊扒伴薯蓉及甘筍

*Grilled Lamb Chops with Mashed Potato
and Glazed Carrots*

\$398

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 Crushed
Potatoes in Pink Peppercorn Sauce*

\$398

SECONDI PIATTI

ENTRECÔTE AL ROSMARINO COTTA IN PADELLA, ACCOMPAGNATA DA FUNGHI FINFERLI E IL SUO FONDO

香煎肉眼扒伴雞油菌汁

*Pan-fried Ribeye 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

PIZZE

PIZZA MARGHERITA

番茄、牛乳芝士、羅勒披薩

Tomatoes, Mozzarella and Basil

\$198

CALZONE PAPER MOON

番茄、牛乳芝士、火腿、羅勒披薩餃

*Tomatoes, Mozzarella,
Cooked Ham and Basil*

\$208

PIZZA CAPRICCIOSA

火腿、番茄、雅枝竹、蘑菇、鯷魚、

酸豆、橄欖、牛乳芝士披薩

*Cooked Ham, Tomato, Artichoke, Champignon,
Anchovies, Capers, Olives and Mozzarella*

\$238

PIZZA AL SALMONE E ASPARAGI

煙三文魚、蘆筍、牛乳芝士披薩

*Smoked Salmon, Green Asparagus
and Mozzarella*

\$238

PIZZA REGINA

巴馬火腿、番茄、牛乳芝士、蘑菇、橄欖、

奧勒岡葉披薩

*Parma Ham, Tomatoes, Mozzarella,
Mushrooms, Olives and Oregano*

\$238

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

牛乳芝士、藍芝士、羊奶芝士、巴馬臣芝士披薩

*Mozzarella, Gorgonzola, Goat Cheese
and Parmesan Cheese*

\$248

PIZZA BURRATA

手工水牛芝士、番茄、車厘茄、羅勒披薩

*Burrata Cheese, Tomatoes,
Cherry Tomatoes and Basil*

\$248

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

海鮮、番茄、牛乳芝士披薩

Assorted Seafood, Tomatoes and Mozzarella

\$258

PIZZA EDI

辣肉腸、番茄、牛乳芝士、洋蔥、新鮮辣椒披薩

*Spicy Salami, Tomatoes, Mozzarella,
Onions and Fresh Chili Peppers*

\$258

PLZZA PORCINI E TARTUFO

黑松露、牛肝菌、牛乳芝士、火箭菜披薩

*Black Truffles, Porcini Mushrooms,
Mozzarella and Rocket Leaves*

\$268

DOLCI

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

精選雪糕及雪葩

Selection of Ice-cream and Sorbet

\$88

PANNA COTTA CON LAMPONI

雲呢拿奶凍伴紅桑子

Panna Cotta with Fresh Raspberries

\$108

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA

雲呢拿焦糖布甸

Vanilla Crème Brulée

\$118

TIRAMISU' PAPER MOON

招牌意大利芝士餅

Paper Moon Tiramisu

\$128

TORTINO AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA VANIGLIA

朱古力心太軟伴雲呢拿雪糕

Chocolate Fondant with Vanilla Ice-cream

\$128

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

蘋果撻伴雲呢拿雪糕

Apple Tart with Vanilla Ice-cream

\$128

DELIZIA ALLA GIANDUIA CON LAMPONI

榛子朱古力蛋糕伴紅桑子

*Gianduja Chocolate Layer Cake
with Fresh Raspberries*

\$128

COPPA GIARDINO AI FRUTTI DI BOSCO

乳酪雪糕伴雜莓及杏仁碎

*Yogurt Ice-cream with Berries
and Almond Crumble*

\$128

PIATTO DI FOMAGGI CON MOSTARDA

芝士拼盤伴糖漬車厘茄

*Italian Cheese Platter
with Candied Cherry Tomatoes*

\$228