

ANTIPASTI

SELEZIONE DI ANTIPASTI (PER CONDIVIDERE)
意式開胃拼盤

Chef's Appetizer Platter (For Sharing)

\$338

CALAMARETTO SPILLO SCOTTATO ALLA PIASTRA SU SPUMA DI PATATA ARROSTO E VINAIGRETTE MEDITERRANEA
香煎魷魚及烤薯忌廉伴油醋汁

Pan-seared Baby Squids on Roasted Potato Foam with Mediterranean Vinaigrette

\$188

BURRATA PUGLIESE ZUCCHINE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORI DATTERINI AL FORNO, BASILICO FRESCO E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
手工水牛芝士伴意大利青瓜、橄欖及車厘茄

Handmade Burrata Cheese with Zucchini, Taggiasca Olives, Baked Cherry Tomatoes, Basil and Extra Virgin Olive Oil

\$198

TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO ALLA PIASTRA, INSALATINA CROCCANTE, CITRONETTE DI LIMONE DELLA COSTIERA AMALFITANA
香煎吞拿魚伴田園沙律及阿馬爾菲檸檬汁

Pan-seared Tuna with Crispy Salad and Amalfi Lemon Citronette

\$198

PROSCIUTTO E MELONE

巴馬火腿伴哈密瓜

Sliced 24-month Parma Ham with Cantaloupe Melon

\$208

FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI, ZUCCHINE E SALSA TARTARA FATTA IN CASA
酥炸魷魚鮮蝦及意大利青瓜

Deep-fried Squids, Prawns and Zucchini Served with Homemade Tartar Sauce

\$228

BATTUTO DI MANZO CREMA DI BURRATA, CIPOLLA ROSS DI TROPEA, SCAGLIE DI TARTUFO NERO E NOCCIOLE TOSTATE
牛肉他他伴水牛芝士醬、黑松露及榛子

Beef Tartare with Burrata Cheese Cream, Tropea Onion, Black Truffle and Toasted Hazelnuts

\$248

NOCI DI 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

\$258

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL PROFUMO DI PEPERONCINO DOLCE
白酒煮青口及蜆伴車厘茄番茜

Sautéed Mussels and Clams with Cherry Tomatoes and Parsley

\$268

POLPA DI GRANCHIO REALE CON POMODORINO CONFIT, EMULSIONE DI SALSA DI CROSTACEI ALLA SENAPE
皇帝蟹肉伴橄欖油漬車厘茄及海鮮芥末汁

King Crab Meat with Cherry Tomato Confit and Shellfish Mustard Emulsion

\$288

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI CUORE DI LATTUGA CROCCANTE, FINGER LIME, MELA ROSSA E LA SUA PUREA
紅蝦薄片伴羅馬生菜芯、青檸及紅蘋果蓉

Pounded Red Prawns with Crispy Romaine Hearts, Finger Lime, Red Apple and its Purée

\$328

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

\$178

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

\$178

INSALATA ROMANA, SUPREMA DI POLLO E SALSA ALLA CESARE

慢煮雞肉凱撒沙律

Slow-cooked Chicken Caesar Salad with Parmesan Cheese

\$198

ASTICE ALLA CATALANA

香煎龍蝦車厘茄沙律

Pan-seared Lobster Salad with Cherry Tomatoes, Tropea Onion and Olive Oil Dressing

\$288

INSALATA TROPICALE

皇帝蟹肉鮮蝦牛油果沙律

King Crab Meat and Prawn Salad with Avocado

\$298

CONTORNI

PATATE FRITTE

炸薯條

French Fries

\$98

PURE' DI PATATE

薯蓉

Mashed Potatoes

\$98

BROCCOLI AGLIO, OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

蒜香西蘭花苗

Sautéed Broccolini with Garlic and Extra Virgin Olive Oil

\$98

SPINACI SALTATI AL PROFUMO D'AGLIO OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

蒜香菠菜

Sautéed Spinach with Garlic and Extra Virgin Olive Oil

\$98

VERDURE SCOTTATE ALLA GRIGLIA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

意式烤雜菜

Grilled Vegetables with Extra Virgin Olive Oil

\$98

MELOGRANO POMODORO DATTERINO, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, OLIVE NERE, FETA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

車厘茄紅石榴沙律伴紅洋葱、橄欖及菲達芝士

Cherry Tomato and Pomegranate Salad with Tropea Onion, Olives, Feta Cheese and Extra Virgin Olive Oil

\$108

PRIMI PIATTI

PORCINI CREMA SERVITA CON CROSTINI AL ROSMARINO

牛肝菌忌廉湯

Porcini Mushroom Soup Served with Rosemary Croutons

\$128

TROFIE AL PESTO CON FAGIOLINI E PATATE

羅勒醬短通粉伴法國青豆及新薯

Trofie Pasta in Basil Pesto with Green Beans and Potatoes

\$198

TAGLIATELLE AL RAGÙ A BASE DI FILETTO DI MANZO E VITELLO, LEGGERMENTE ROSSO

肉醬幼寬條麵

Homemade Tagliatelle

with Bolognese Ragout Sauce

\$228

PAPPARDELLE PAPER MOON SALSA AL POMODORO, PANNA E BACON CROCCANTE

招牌煙燻豬肉寬條麵

Homemade Pappardelle with Smoked Pancetta in Tomato Cream Sauce

\$248

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

牛肝菌帕瑪森芝士意大利飯

Porcini Mushroom 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 GENTILE ALLE VONGOLE VERACI, SALTATI NELLA LORO

ACQUA DI COTTURA

白酒蒜香蜆肉番茜意大利粉

Clams and Parsley Spaghetti

\$268

CHITARRA CON CALAMARETTI SPILLO, COZZE, VONGOLE E PEPERONCINO

意式海鮮手工弦線意粉

Homemade Chitarra Pasta with Baby Squids, Mussels, Clams and Chili Peppers

\$268

LINGUINE ALL'ASTICE, POMODORO DATTERINO E BISQUE DI CROSTACEI

龍蝦車厘茄燴扁意粉

Lobster Linguine with Cherry Tomatoes and Bisque Sauce

\$368

TAGLIOLINI CON GAMBERI ROSSI, ZUCCHINE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO

紅蝦幼麵伴意大利青瓜

Red Prawn Tagliolini with Zucchini and Tuscan Extra Virgin Olive Oil

\$398

SECONDI PIATTI

GALLETTO NOSTRANO CON A BASSA TEMPERATURA, ROSMARINO E PATATE AL FORNO AL TIMO

脆皮春雞伴香草烤薯

Crispy Spring Chicken with Rosemary and Thyme 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

CODA DI ROSPO SCOTTATA IN PADELLA SERVITA CON CREMA DI TOPINAMBUR, POMODORINI ESSICCATI E FINOCCHIO SCOTTATO

烤鰻魚伴菊芋忌廉、風乾番茄及茴香

Grilled Monkfish with Jerusalem Artichoke Cream, Sun-dried Tomatoes and Seared Baby Fennel

\$368

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

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 Potatoes

\$368

BRANZINO COTTA AL FORNO CON BOUQUET AROMATICO DI POMODORI CILIEGINI, SCAROLA, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI

焗鱸魚伴車厘茄、苦苣、橄欖及水瓜柳

Baked Sea Bass with Cherry Tomatoes, Escarole, Taggiasca Olives and Capers

\$388

LA NOSTRA MILANESE CLASSICA 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

AGNELLO ALLA GRIGLIA E IL SUO FONDO CON PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI SALVIA E ROSMARINO

燒香草小羊扒焗薯

Grilled Lamb Chops with Baked Potatoes, a Scent of Sage and Rosemary

\$398

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

香煎澳洲和牛西冷伴雞油菌汁

Pan-fried Australian Wagyu Sirloin with Chanterelle Mushroom Sauce

\$428

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO COTTO IN PADELLA, PUREA DI PATATE E SALSA ROSA

香煎牛柳伴薯蓉及粉紅胡椒汁

Pan-fried Beef Tenderloin with Mashed Potatoes and Pink Peppercorn Sauce

\$428

CARTOCCIO DI MARE CON VERDURE DI STAGIONE ALLA JULIENNE AL PROFUMO DI ERBE AROMATICHE

意式紙包焗海鮮伴時令蔬菜

Seafood Papillote with Seasonal Vegetables and Herbs

\$428

FIorentina ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI E POMODORI GRIGLIATI

安格斯T骨牛扒 (二至三人份)

7-Week Aged Black Angus Porterhouse with Asparagus and Grilled Tomatoes (For 2-3 persons)

*30 minutes preparation time 需時30分鐘

\$1,688

PIZZE

PIZZA MARGHERITA

番茄、牛乳芝士、羅勒披薩

Tomatoes, Mozzarella and Basil

\$208

CALZONE CLASSICO

番茄、牛乳芝士、火腿、羅勒披薩餃

Tomatoes, Mozzarella, Cooked Ham and Basil

\$228

PIZZA ISTANBUL

開心果、牛乳芝士、牛乳軟芝士披薩

Pistachios, Mozzarella, Crescenza Cheese and Extra Virgin Olive Oil

\$228

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

牛乳芝士、藍芝士、羊奶芝士、巴馬臣芝士披薩

Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio 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 CAPRICCIOSA

火腿、番茄、雅枝竹、蘑菇、鯷魚、

水瓜柳、橄欖、牛乳芝士披薩

Cooked Ham, Tomatoes, Artichoke, Champignon, Anchovies, Capers, Olives and Mozzarella

\$258

PIZZA FRUTTI DI MARE

海鮮、番茄、牛乳芝士披薩

Assorted Seafood, Tomatoes and Mozzarella

\$268

PIZZA EDI

辣肉腸、番茄、牛乳芝士、洋葱、新鮮辣椒披薩

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

\$268

PIZZA VALTELLINA

風乾牛肉、火箭菜、牛乳芝士、帕瑪森芝士披薩

Beef Bresaola, Rocket Leaves, Mozzarella and 24-month Parmigiano Reggiano

\$268

PLZZA PORCINI E TARTUFO

黑松露、牛肝菌、牛乳芝士、火箭菜披薩

Black Truffles, Porcini Mushrooms, Rocket Leaves and Mozzarella

\$288

DOLCI

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI CON FRUTTA SECCA ESSICATA

精選雪糕及雪葩伴乾果

Selection of Ice Cream and Sorbet with Dried Fruits

\$98

AFFOGATO AL CAFFÈ CON BRICIOLE DI AMARETTI

雪糕咖啡伴意大利杏仁餅碎

Ice Cream with Coffee and Amaretti Crumble

\$98

SEMIFREDDO AL TORRONE GRANELLA DI PISTACCHIO E SALSA ALLA VANIGLIA

意式凍餅伴開心果碎及雲呢拿汁

Nougat Semifreddo with Crushed Pistachios and Vanilla Sauce

\$118

PANNA COTTA CON LAMPONI

雲呢拿奶凍伴杏仁碎及紅桑子

Panna Cotta with Almond Crumble and Raspberries

\$118

FRUTTI DI BOSCO SERVITI CALDI CON GELATO ALLA CREMA

暖雜莓伴雪糕

Warm Wild Berries with Ice Cream

\$128

SFERA DI CIOCCOLATO BIANCO DI VALRHONA, MOUSSE AL FRUTTO DELLA PASSIONE, NOCCIOLE E MANDORLE TOSTATE E SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

熱情果慕絲白朱古力球伴榛子、杏仁及白朱古力汁

Valrhona White Chocolate Sphere with Passion Fruit Mousse, Toasted Hazelnuts, Almonds and White Chocolate Sauce

\$128

TIRAMISU' PAPER MOON

招牌意大利芝士餅

Paper Moon Tiramisu

\$138

TORTINO AL CIOCCOLATO SERVITO CON GELATO ALLA VANIGLIA

朱古力心太軟伴雲呢拿雪糕

Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

\$138