


ANTIPASTI

INSALATA

FRITTO MISTO CON ZUCCHINE E SALSA TARTARA 酥炸魷魚鮮蝦及意大利青瓜 Deep-fried Squid, Prawn and Zucchini with Tartare Sauce	\$188
CARPACCIO DI TONNO CON BATTUTO MEDITERRANEO E FINOCCHI 地中海風味黃鱔吞拿魚薄切 Yellowfin Tuna Carpaccio with Mediterranean Seasonings and Fennel	\$188
TARTARE DI SALMONE MARINATO CON AVOCADO E CETRIOLO 蘇格蘭三文魚牛油果青瓜他他 Marinated Red Label Scottish Salmon Tartare with Avocado and Cucumber	\$188
 BURRATA ALLA CAPRESE 手工水牛芝士伴復古番茄 Handmade Burrata Cheese with Heirloom Tomato and Basil	\$188
PROSCIUTTO E MELONE 巴馬火腿伴蜜瓜 Parma Ham with Cantaloupe Melon	\$198
CAPELANTE GRATINATE CAPPERI E ACCIUGHE 焗帶子伴水瓜柳及鯷魚 Scallop Gratin with Caper, Anchovy and Parsley	\$198
 CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO 安格斯生牛肉薄切伴火箭菜沙律及芝士 Premium Grass-fed Angus Beef Carpaccio with Rocket Salad and Parmigiano Reggiano	\$198
VITELLO ALLA PIEMONTESE CON TARTUFO ESTIVO 燒牛仔肉伴松露 Roasted Veal Piedmont Style with Summer Truffle	\$208
ZUPPETTA DI MOLLUSCHI CON GUAZZETTO DI POMODORO 意式番茄汁煮海鮮 Sautéed Seafood with Mussel, Clam and Razor Clam in Tomato Sauce	\$228
ASTICE ALLA CATALANA 加拿大龍蝦番茄沙律 Canadian Lobster Salad with Tomato, Red Onion, Fennel and Cucumber	\$228

 INSALATA PAPER MOON 火箭菜沙律伴番茄及36個月巴馬臣芝士 Wild Rocket Salad with Cherry Tomatoe and 36-month Parmigiano Reggiano	\$168
 INSALATA DI SPINACI NOVELLI 有機嫩菠菜沙律伴羊奶芝士、蘑菇、 乾番茄及焦糖核桃 Organic Baby Spinach Salad with Goat Cheese, Mushroom, Sun-dried Tomatoe and Caramelized Walnut	\$168
 INSALATA ROMANA 羅馬沙律 Romaine Salad with Caesar Dressing	\$158
CON POLLO 雞肉 with Chicken	加Add \$20
CON GAMBERI 大蝦 with Prawn	加Add \$30
 INSALATA TROPICALE 皇帝蟹肉沙律伴牛油果及紅蝦 King Crab Meat Salad with Avocado and Red Prawn	\$258

ZUPPE

 CREMA DI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI 牛肝菌忌廉湯 Porcini Cream Soup with Crostini and 36-Month Parmigiano Reggiano	\$108
CREMA DI CECI CON GAMBERI 鷹嘴豆蝦湯 Chickpea Soup with Shrimp	\$118

PIZZE

-  PIZZA MARGHERITA \$188
番茄、牛乳芝士、羅勒披薩
Tomato, Mozzarella, Basil
-  PIZZA ORTOLANA \$198
番茄、牛乳芝士、烤蔬菜披薩
Tomato, Mozzarella, Grilled Vegetables
- PIZZA NAPOLI \$218
鯷魚、番茄、牛乳芝士、奧勒岡葉披薩
Anchovy, Tomato, Mozzarella, Oregano
- PIZZA SPECK, CAPRINO E ZUCCHINE \$218
煙燻火腿、牛乳芝士、羊奶芝士、烤青瓜披薩
Speck, Mozzarella, Goat Cheese, Grilled Zucchini
- CALZONE INVERNALE \$218
意式肉腸、牛乳芝士、菠菜、鼠尾草餡餅
Italian Sausage, Mozzarella, Spinach, Sage
- PIZZA AL SALMONE CON ASPARAGI \$228
煙三文魚、牛乳芝士、蘆筍披薩
Smoked Salmon, Mozzarella, Asparagus
-  PIZZA EDI \$228
辣肉腸、番茄、牛乳芝士、洋蔥、新鮮辣椒披薩
Pepperoni, Tomato, Mozzarella, Onion,
Fresh Chili Pepper
-  PIZZA QUATTRO FORMAGGI \$228
牛乳芝士、藍芝士、羊奶芝士、巴馬臣芝士披薩
Mozzarella, Gorgonzola, Goat Cheese,
Parmigiano Reggiano

PIZZE

- PIZZA VALTELLINA \$228
風乾牛肉、牛乳芝士、火箭菜、巴馬臣芝士披薩
Beef Bresaola, Mozzarella, Rocket,
Parmigiano Reggiano
-   PIZZA PORCINI E TARTUFO \$258
牛肝菌、牛乳芝士、火箭菜、黑松露披薩
Porcini Mushroom, Mozzarella, Rocket, Black Truffle
- PIZZA FRUTTI DI MARE \$268
番茄、牛乳芝士、海鮮披薩
Tomato, Mozzarella, Seafood

PRIMI

- FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE \$198
經典肉醬闊條麵
Homemade Fettuccine
with Classic Bolognese Ragout
- RISOTTO AI PORCINI \$198
牛肝菌意大利飯
Porcini Risotto
with Grana Padano Cheese
-  PAPPARDELLE PAPER MOON \$208
煙燻豬肉寬條麵
Homemade Pappardelle
with Smoked Pancetta in Pink Sauce
-  GNOCCHI DI RICOTTA AL TARTUFO DI STAGIONE \$228
黑松露芝士薯糰
Handmade Ricotta Cheese Gnocchi
with Seasonal Truffle

Gluten-free Pasta Available
可選無麩質意大利麵

PRIMI

SECONDI

CASERECCE, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE 烏魚子水牛芝士扭紋粉 Caserecce Pasta with Burrata Cheese and Dried Mullet Roe "Bottarga"	\$238	GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PATATE SALTATE 香辣醬燒有機春雞 Roasted Organic Spring Chicken with Diavola Sauce and Potato	\$278
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 蜆肉白酒意大利粉 Spaghetti with Clam in White Wine Sauce	\$248	POLPO DEL MEDITERRANEO ALLA PIASTRA CON INSALATA DI PATATE E SALSA VERDE 煎地中海八爪魚伴薯仔及紅洋蔥沙律 Mediterranean Octopus with Potato, Onion Salad and Salsa Verde	\$298
TAGLIOLINI CON GAMBERO ROSSO, POMODORI SECCHI E ZUCCHINE 紅蝦番茄青瓜意大利幼麵 Tagliolini with Red Prawn, Sun-dried Tomato and Zucchini	\$248	MERLUZZO DEL PACIFICO AL FORNO CON SEPIE, SPINACI E SALMORIGLIO 焗智利鱸魚伴菠菜 Baked Chilean Sea Bass with Baby Spinach	\$308
 RAVIOLI AI FORMAGGI CON CREMA TARTUFATA 黑松露芝士意大利雲吞伴忌廉汁 Homemade Cheese Ravioli with Cream Sauce and Seasonal Truffle	\$248	SALMONE CON CARCIOFI E CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO 蘇格蘭三文魚伴雅枝竹及番紅花薯蓉 Scottish Salmon Fillet with Artichoke and Saffron Potato Cream	\$308
 RISOTTO AL FRUTTI DI MARE 海鮮意大利飯 Seafood Risotto with Prawn, Baby Cuttlefish, Baby Octopus, Scallop and Mussel	\$258	CERNIA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO AL SAPORE DI ROSMARINO E SALSA AL BURRO E LIMONE 烤石斑魚伴燒薯 Grilled Garoupa with Roasted Potato and Lemon Butter Sauce	\$308
LINGUINE AI RICCI DI MARE 海膽香辣蒜片扁意粉 Linguine with Sea Urchin, Garlic, Extra Virgin Olive Oil and Chili	\$278	 GAMBERONI CON VERDURE ALLA GRIGLIA 燒珍寶大蝦伴意大利青瓜 Grilled Jumbo Prawn with Fennel and Green Zucchini	\$308
LINGUINE ALL'ASTICE 新鮮龍蝦番茄扁意粉 Linguine with Boston Lobster and Fresh Tomato	\$308	 COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI 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 Tomato	\$358
		COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI E PATATE 香煎特級澳洲小羊排伴燒蘆筍 Grilled Lamb Chop with Grilled Asparagus and Potato	\$368

Gluten-free Pasta Available
可選無麩質意大利麵



Signature Dish



Vegetarian Dish

Subject to 10% service charge



Signature Dish



Vegetarian Dish

Subject to 10% service charge

SECONDI

DOLCI

FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA CON PUREA
DI PATATE \$398
美國穀飼牛柳伴粉紅胡椒汁及薯蓉
Grain-fed US Beef Tenderloin
with Mashed Potato in Pink Peppercorn Sauce

TAGLIATA DI MANZO CON PEPE VERDE E ROSMARINO \$398
燒美國特級西冷扒
Grilled US Beef Sirloin
with Green Peppercorn and Rosemary

S FIORENTINA ALLA GRIGLIA CON VERDURE \$1,388
安格斯T骨牛扒 (二人份)
7-Week Aged Black Angus Porterhouse (For 2 persons)
with Assorted Vegetables
* 30 minutes preparation time 需時30分鐘

CONTORNI

BROCCOLI AGLIO, OLIO DI OLIVA \$78
EXTRAVERGINE E PEPERONCINO DOLCE
炒西蘭花
Sautéed Broccoli
with Olive Oil, Garlic and Red Chili

VEGETALI ALLA GRIGLIA \$78
扒雜菜
Grilled Vegetables

PATATE FRITTE \$78
炸薯條
French Fries

PURE DI PATATE O AL FORNO \$78
薯蓉 / 燒薯
Mashed / Roasted Potato

SPINACI SALTATI \$78
炒菠菜
Sautéed Spinach

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI \$88
精選雪糕及雪葩
Selection of Ice-cream and Sorbet

FRAGOLE CON GELATO DI CREMA \$88
士多啤梨伴雲呢拿雪糕
Strawberry
with Vanilla Ice-cream

CRÈME BRULÉE AL PISTACCHIO \$88
開心果焦糖布甸
Pistachio Crème Brulée

S MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE E SALSA \$108
AL CARMELLO
士多啤梨千層酥餅
Strawberry Millefeuille
with Caramel Sauce

TORTA ALLE MORE, GELATO AL FIOR \$108
DI LATTE E CREMA ALLE MANDORLE
黑莓批伴杏仁雪糕
Blackberry Tart
with Almond Ice-cream

S PANNA COTTA CON SUCCO DI MELONE E LAMPONI \$108
雲呢拿奶凍伴哈密瓜汁及紅桑子
Panna Cotta
with Melon Jus and Raspberry

S TORTINO AL CIOCCOLATO DOMORI \$108
CON GELATO VANIGLIA
意大利朱古力心太軟伴雲呢拿雪糕
Domori Chocolate Fondant
with Vanilla Ice-cream

TARTE TATIN ALLE MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA \$108
蘋果撻伴雲呢拿雪糕
Apple Pie
with Vanilla Gelato

S TIRAMISU \$118
招牌意大利芝士餅
Paper Moon Tiramisu