

意大利威尼托區品嚐套餐

餐前小食 AMUSE-BOUCHE

UOVO IN CAMICIA IN SALSA TARTUFATA

有機雞蛋・意大利白露筍・黑松露及芝士汁
San Angelo Pinot Grigio IGT, Tuscany, Castello Banfi, 2021 /
grappa infused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

RISOTTO CAPESANTE E ORO

意大利飯・帶子・意大利白露筍・金箔
Le Marne Gavi DOCG, Piedmont, Michele Chiarlo, 2022 /
grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

SGROPPINO

檸檬雪葩・雲呢拿雪糕・Moët & Chandon 香檳

MEDAGLIONE DI MANZO AL PEPE VERDE

煎焗澳洲 M5 和牛柳・時令蔬菜・青胡椒汁

或

GAMBERONI AL LARDO DI COLONNATA

烤大蝦・豬背油・藏紅花意大利飯・意大利白酒汁
Terre Red IGT, Trentino, San Leonardo, 2021 /
grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

PANNACOTTA PISTACCHIO E CAFFE

咖啡奶凍・開心果奶油・焦糖開心果・咖啡醬
grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

PICCOLA PASTICCERIA

意式小甜點

每位 \$1,288

Signature Club 會員每位 \$1,088

配搭餐酒或意式白蘭地每位 \$528

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食
恕不接受任何折扣優惠



關注我們

前菜
ANTIPASTI

SFORMATO FONTINA E TARTUFO (S) (V)

焗芝士梳乎厘・意大利芝士・夏季黑松露
\$208

INSALATA DI SPINACI E CAPRINO

菠菜沙律・羊奶芝士・南瓜脆片・陳年黑醋
\$188

LA BURRATA (S)

水牛芝士・D.O.P. 意大利火腿・意大利蕃茄
\$268

OSTRICHE ALLA FIORENTINA

焗蠔・菠菜・意式白醬・香草麵包糠
\$288

INSALATA DI GRANCHIO ZAFFERANO E LIMONE

阿拉斯加蟹肉沙律・藏紅花蛋黃醬・菊苣・茴香・莎樂美粉末
\$368

INSALATA D'ARAGOSTA ALLA CATALANA (S)

波士頓龍蝦沙律・意大利蕃茄・藏紅花薯仔・龍蝦汁
\$368

VITELLO TONNATO AL TARTUFO

意大利牛仔柳・松露吞拿魚蛋黃醬・水瓜榴・菊苣・黑松露
\$288



麵食
PASTA

CULURGIONES SARDI AI FUNGHI PORCINI (S)

特大意大利雲吞・紅薯・意大利腸肉・鼠尾草牛肝菌汁

\$288

RAVIOLI ERBETTE PINOLI E LIMONE (V)

意大利雲吞・乳清芝士・巴馬芝士・菠菜・瑞士甜菜

檸檬皮・松子仁・鼠尾草牛油汁

\$228

AGNOLOTTI DI ANATRA IN CREMA TARTUFATA (S)

鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁

\$268

PASTA MILLEFOGLIE

Fabio's 祖母食譜烤寬麵條・拿坡里肉醬・水牛芝士・巴馬芝士・意式白醬・意大利蕃茄醬

\$268

FETTUCCHINE AL RAGU DI AGNELLO E TIMO

寬條麵・慢煮羊肉醬・意大利蕃茄醬・百里香

\$248

TAGLIERINI ALLA NERANO E VONGOLE

幼麵・蛤蜊・巴馬芝士・意大利青瓜・薄荷葉・檸檬皮

\$288

TAGLIOLINI AL GRANCHIO E NDUJA (S)

幼麵・阿拉斯加蟹肉・意大利辣腸・水芹菜・意大利蕃茄

\$348

CAVATELLI MARE E MONTI

貝殼粉・波士頓龍蝦・海蝦・蛤蜊・青口・魷魚・意大利青瓜・意大利蕃茄汁

\$398



海鮮

FRUTTI DI MARE

MERLUZZO MADEIRA, FINOCCHI E FINFERLI

煎焗黑鱈魚・青蘆筍・羽衣甘藍・新薯・甘筍・馬德拉酒及雞油菌汁
\$428

GRIGLIATA DI PESCE

烤劍魚柳・大蝦・八爪魚・菊苣及火箭菜沙律・藏紅花蛋黃醬
\$398

BRANZINO AI FRUTTI DI MARE

800 克地中海鱸魚・蛤蜊・青口・白酒汁・意大利蕃茄
\$788

肉類

CARNE

FILETTO DI MANZO AFFUMICATO (S)

煙燻澳洲 M4 和牛柳 220 克・燒新薯・根莖雜菜・牛仔肉汁
\$548

OSSOBUCO

燴意大利牛仔膝・藏紅花燴飯・意大利蕃茄汁
\$428

COSTATA DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO

澳洲羊鞍・開心果麵包糠・芹菜蓉・玉米餅・時令蔬菜・波特酒汁
\$448

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒 250 克・西西里燉菜・千層焗薯・馬沙拉酒
\$398

COSTATA DI MANZO

香烤美國頂級肉眼扒 300 克・時令蔬菜・牛仔肉汁
\$588

TAGLIATA DI MANZO ALLA NAPOLI

香烤日本 A5 宮崎和牛西冷扒 220 克・火箭菜沙律・巴馬芝士
\$598

BISTECCA DI BRONTOSAURO

火燒澳洲 M4 斧頭扒 1.4 公斤・雜菌・菠菜・千層焗薯・砵酒汁
\$1,988



湯
ZUPPA

IL MINISTRONE GENOVESE (V)

意大利蔬菜湯・香草醬
\$168

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI

波士頓藍龍蝦及阿拉斯加蟹肉忌廉湯・蟹肉餛飩
\$198

配菜
CONTORNO

INSALATA MISTA (V)

意大利雜菜・D.O.P. 巴馬芝士・意大利蕃茄
\$98

INSALATA DI FINOCCHI RUCOLA E POMODORINI (V)

意大利野火箭菜・茴香・意大利蕃茄
\$98

POTATE ARROSTO AL TARTUFO (V)

烤薯仔・黑松露
\$98

SPINACI ALL'AGLIO CROCCANTE (V)

意大利野菠菜・乾蒜
\$98

FUNGHI MISTI (V)

炒雜菌・百里香
\$98



薄餅
PIZZA

BUFALINA (V)

意大利蕃茄・24 個月 D.O.P. 巴馬芝士・水牛芝士・羅勒
\$248

CAMPAGNOLA (V)

香草醬水牛芝士・烤雜菜・洋薊
\$268

LA BURRATA (S)

意大利蕃茄及水牛芝士・巴馬火腿・水牛芝士・火箭菜・意大利蕃茄
\$328

NAPOLETANA

意大利蕃茄及水牛芝士・鯷魚・橄欖・水瓜榴・香蒜脆片
\$228

CALABRESE

意大利蕃茄及水牛芝士・意大利辣腸・紅甜椒・意大利蕃茄
\$268

LA LUGANIGA

黑松露水牛芝士・意大利火腿・野菌・意大利煙燻芝士・火箭菜
\$288

PESCATORA

意大利蕃茄及水牛芝士・海蝦・煙燻三文魚・鱸魚・魷魚・蛤蜊・青口・意大利蕃茄
\$328



甜品 DOLCE

SEMIFREDDO PISTACCHIO (S) 意式半冷凍開心果慕斯・鬆脆餅乾 紅桑子醬	\$118	CAPRESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE 朱古力及杏仁蛋糕・拖肥醬 榛子雪糕	\$118
MISTRAL TIRAMISU (S) 招牌意大利芝士布甸・意大利軟芝士 Kimbo 咖啡・可可粉・手指餅乾	\$118	TORTA AL FORMAGGIO 無蛋芝士蛋糕・蜜餞士多啤梨・雲呢拿忌廉	\$118
TARTA DI LIMONI CON MERINGA 阿馬爾菲檸檬撻・焦糖榛子 檸檬雪葩	\$118	AFFOGATO AL CIOCCOLATO 雲呢拿雪糕・朱古力咖啡醬・可可粉	\$118
PIZZA FRANGIPANE E MELE 蘋果金寶薄餅・瑪莎拉酒雪糕	\$168	COPPA GELATO 開心果雪糕・榛子雪糕・朱古力雪糕 馬卡龍・朱古力醬	\$148

甜品酒 VINO DOLCE

BOTTEGA MOSCATO NV	\$550
BOTTEGA PINK MOSCATO NV	\$620
MOSCATO D'ASTI	\$650

餐後酒 AMARO

AMARETTO	\$75
AVERNA AMARO	\$75
FRANGELICO	\$75
LIMONCINO	\$88

