



## Tasting Menu - Chef Claudio

***Ricciola Affumicata con Zucchine, Erba Cipollina, Yogurth al Limome e Caviale***

Smoked Kingfish with Zucchini "Scapece", Chives, Lemon Yogurt and Caviar

煙燻帝王魚伴意大利青瓜配香草、檸檬乳酪、特級魚子醬

~~~~~

***Zuppa di Mais con Polipo e Coriandolo***

Corn Soup with Octopus and Coriander

玉米濃湯配八爪魚

~~~~~

***Spaghetti con Polpa di Granchio e Ricci di Mare***

Spaghetti with Crab Meat and Sea Urchin

日本北海道海膽蟹肉意大利麵

~~~~~

***Filetto di Amadai con Spinaci Novelli e Salsa allo Zafferano***

Fillet of Amadai Fish with Baby Spinach and Saffron Sauce

甘鯛魚柳伴菠菜配蕃紅花汁

~~~~~

***Maialino Croccante con Pure` di Melanzane e Salsa alla Mostarda di Pommery***

Crispy Baby Pork with Eggplant Puree and Pommery Mustard Sauce

香脆乳豬伴茄子蓉配芥末汁

~~~~~

***Torta di ricotta e ciliegie Bell'Italia con salsa al limoncello***

Bell'Italia Cherry and Ricotta Tart with Limoncello Sauce

車厘子芝士撻配檸檬酒汁

***Caffe` o Te` e Biscottini***

Coffee or Tea and Italian Cookies

**HK\$1,380 per person**

*If you have any food allergies, please inform our staff*

*The price is subject to 10% service charge.*