



ANTIPASTI
Appetizers 前菜

	HK\$港幣		HK\$港幣
CAVIALE OSCIETRA GOLD KAVIARI CON BLINIS ED I SUOI CONDIMENTI (50GM) Oscietra gold caviar Kaviari with blinis and condiments (50g) 特級魚子醬配薄餅及配料 (50 克)	2,988	PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 48 MESI SERVITO CON MELONE 48 months Spanish Iberico ham with fresh melon 48 個月西班牙黑毛豬風乾火腿配蜜瓜	698
FRITTO MISTO ALL’ITALIANA Deep-fried calamari, prawns, scallops and softshell crab in Italian style 意式脆炸魷魚、大蝦、帶子及軟殼蟹	508	CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON CARCIOFINI, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 36 MESI Fassone beef carpaccio with baby artichoke in olive oil, rucola and 36 months aged parmesan cheese 意大利生牛肉薄片配雅枝竹、火箭菜及 36 個月巴馬臣芝士	398
CARPACCIO DI SCAMPI CON SEDANO, SORBETTO ALLA MELA VERDE E RAFANO Scampi carpaccio with celery, green apple, horseradish sherbet and lemon dressing 生薄片小龍蝦配西芹及青蘋果辣根雪葩	418	LA MOZZARELLA DI BUFALA O LA BURRATA PUGLIESE CON INSALATINA DI POMODORINI, BASILICO E PROSCIUTTO DI PARMA Buffalo mozzarella cheese or burrata cheese with fresh tomatoes and Parma ham 水牛芝士或布拉塔芝士配番茄沙律及帕爾馬火腿	358
INSALATA DI ABALONE CON ASPARAGI, PATATE, SALSA AL CAVIALE OSCIETRA E LIMONE Abalone and asparagus salad with potato, Oscietra caviar and lemon dressing 鮑魚、蘆筍沙律配特級魚子醬及檸檬橄欖油汁	398	INSALATA DI POLPO E CAPESANTE CON PATATE SERVITA NELLA BUCCIA DI LIMONE AMALFITANO Octopus and scallop potato salad with Amalfi lemon 八爪魚帶子薯仔沙律配意大利檸檬	348
TRIPPA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA CON CECI Stewed veal tripe ‘Parmigiana style’ with chick peas 意式燴牛仔肚配雞心豆	318		

ZUPPE
Soups 湯

	HK\$港幣		HK\$港幣
IL MINISTRONE DI VERDURE TRADIZIONALE Traditional Italian vegetable soup 傳統意式雜菜湯	188	STRACCIATELLA ALLA ROMANA Beef and capon consommé with beaten egg and parmesan cheese 意式蛋花牛肉及雞清湯	188
CAPPUCCINO AI FUNGHI PORCINI CON SPUMA AL AL PARMIGIANO E BISCOTTI Porcini mushroom ‘cappuccino’ with parmesan cheese foam and cookies 牛肝菌濃湯配巴馬臣芝士及曲奇	188	BISQUE DI ASTICE CON CREMA ACIDA, SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA Lobster bisque 龍蝦濃湯	258

PASTE E RISOTTI
Pastas and Risottos 意大利粉及飯

	HK\$港幣		HK\$港幣
LINGUINE AI GAMBERI ROSSI DI SICILIA CON POMODORINI E BASILICO Linguine with Sicilian red prawns, cherry tomatoes and fresh basil 意式西西里紅蝦扁意粉配香草番茄	608	TAGLIOLINI ALL’ASTICE LEGGERMENTE PICCANTI CON POMODORINI Homemade tagliolini with Boston lobster in spicy tomato sauce 自家製全蛋麵配龍蝦及辣番茄汁	598
LINGUINE ALLA SABATINI Linguine with scampi, clams and mussels “Sabatini’s recipe” 招牌意大利扁意粉配小龍蝦、蜆肉、青口、番茄汁	498	RAVIOLI RIPIEN DI GRANCHIO E BURRATA CON ZUCCHINE POMODORINI E BASILICO Homemade ravioli stuffed with Alaskan king crab meat and burrata tossed with zucchinis, cherry tomatoes and basil 自家製意式雲吞釀阿拉斯加帝王蟹肉及水牛芝士配意大利青瓜、 車厘番茄及羅勒香草	568
RIGATONI CON CODA DI BUE ALLA VACCINARA E PECORINO ROMANO Rigatoni with braised ox tail and pecorino cheese “Vaccinara” style 意式通粉配燴牛尾及羊奶芝士	428	RISOTTO ALLA SABATINI CON CODE DI SCAMPI Risotto with scampi “Sabatini’s recipe” 小龍蝦意大利飯	528
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The original oven-baked lasagna 意式肉醬千層麵	428	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468
TONNARELLI PAGLIA E FIENO ALLA ROMANA Homemade Tonnarelli with morel mushrooms, green peas, and Parma ham in light cream sauce 自家製蛋麵配羊肚菌、青豆、帕爾馬火腿及淡忌廉汁	408	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with porcini mushrooms 牛肝菌意大利飯	398

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡

10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

SE AVETE ALLERGIE DA CIBO, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF



SECONDI
Main Courses 主菜

IL PESCE 海鮮類

CASSERUOLA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI
SERVITA CON LINGUINE IN AGLIO OLIO
E PEPERONCINO
Seafood casserole and linguine AOP
(For 2-4 persons)
意式海鮮窩配意大利幼麵 (二至四人用)

ASTICE ALLA SABATINI
Oven-baked Boston lobster with risotto
“The original dish created by Francesco Sabatini”
焗龍蝦意大利飯

FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI VERDI,
DATTERINI E SALSA AL PINOT GRIGIO
Fillet of dover sole with asparagus, Sicilian
cherry tomatoes and Pinot Grigio Sauce
香煎法國龍脷柳配蘆筍、西西里車厘番茄及白酒汁

FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON
OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI
Baked fillet of seabass with potatoes, olives
and cherry tomatoes
焗海鱸魚配香薯、橄欖及車厘番茄

HK\$港幣
1,998

LE CARNI 肉類
GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL BAROLO
CON POLENTA ALLA PIASTRA
Slow-cooked Wagyu beef cheek with polenta and
red wine sauce
慢煮和牛面頰肉配玉米餅及紅酒汁

HK\$港幣
588

1,390

OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO AL FORNO CON
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Slow braised veal shank with saffron risotto and gremolata
傳統意式燴牛仔膝配番紅花意大利飯

528

698

LA CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE CON
INSALATINA DI RUCOLA E POMODORINI AL BALSAMICO
Veal chop ‘Milanese’ with rucola, cherry tomato salad and
balsamic dressing
米蘭式炸牛仔扒配火箭菜、車厘番茄沙律及意大利黑醋汁

518

508

BRACIOLA DI MAIALE IBERICO CON PORCINI,
VERDURINE E SALSA ALLA MOSTARDA DI POMMERY
Pan-fried Iberico pork chop with porcini mushrooms,
seasonal vegetables and honey Pommery mustard sauce
香煎西班牙黑毛豬豬扒配牛肝菌及蜜糖芥末汁

498

GALLETTO ARROSTITO CON SALSA ALLA
CACCIATORA ROMANA
Pan-fried yellow spring chicken with Cacciatora Romana sauce
香煎黃油春雞配香蒜、香草銀魚柳白酒汁

438

DALLA GRIGLIA
Grill 烤肉

MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 (280GM)
Australian Mayura Wagyu M9 beef (280g)
澳洲 M9 和牛西冷 (280 克)

1,290

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU
AUSTRALIANO M5 CON VERDURE DI STAGIONE (1KG)
Australian Wagyu M5 T-Bone steak with vegetables (1kg)
澳洲 M5 和牛 T 骨牛扒配雜菜 (1 千克)

1,998

MANZO GIAPPONESE A4 (220GM)
Japanese Wagyu A4 beef (220g)
日本 A4 和牛 (220 克)

1,190

CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO (280GM)
U.S. prime rib eye steak (280g)
美國頂級肉眼扒 (280 克)

588

CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5
ALLA GRIGLIA CON VERDUE DI STAGIONE (280GM)
Australian Wagyu M5 beef sirloin with
seasonal vegetables (280g)
澳洲 M5 和牛西冷配時令雜菜 (280 克)

598

COSTOLETTE D’ABBACCHIO SCOTTADITO AL
TIMO E LIMONE,CON VERDURE DI STAGIONE E
MILLEFOGLIE DI PATATA (270GM)
Lamb chops with thyme and lemon,
seasonal vegetables and potato mille-feuille (270g)
澳洲羊扒配時令雜菜及千層香薯 (270 克)

588

CONTORNI
Side Dishes 伴菜

HK\$港幣

HK\$港幣

PORCINI TRIFOLATI ALL’ AGLIO E PREZZEMOLO
Sautéed porcini mushrooms with garlic and parsley
香蒜炒牛肝菌

178

SPINACI SALTATI ALL’ AGLIO
Sautéed spinach with garlic and olive oil
香蒜炒菠菜

168

INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI CILIEGIA
E SCAGLIE DI PARMIGIANO
Rucola salad with cherry tomatoes and parmesan cheese
火箭菜沙律配車厘番茄及巴馬臣芝士

158

VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA
Grilled vegetables with balsamic and garlic olive oil
香烤意大利雜菜

148

INSALATA VERDE MISTA AL BALSAMICO O
ALL’OLIO E LIMONE
Mixed green salad with balsamic dressing or
lemon olive oil dressing
雜菜沙律配黑醋汁或檸檬橄欖油汁

148

ASPARAGI ALL’AGRO
Sautéed asparagus with lemon and olive oil
炒蘆筍配檸檬橄欖油汁

148

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡

SE AVETE ALLERGIE DA CIBO, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF