

Blue & Black Promotion

法國藍龍蝦與意大利特級魚子醬廚師推介

Insalata di Astice Blu alla Catalana con Caviale Oscietra

Catalana Style Blue Lobster Salad from Brittany with Italian Oscietra
法國布列塔尼藍龍蝦沙律配車厘番茄、橄欖油浸紅洋蔥伴意大利特級魚子醬
HK\$788

Tartare di Gamberi Blu della Nuova Caledonia con Uva Bianca, Limone e Caviale

New Caledonian Blue Prawn Tartare with Grapes and Lemon Juice and Italian Oscietra Caviar
新喀里多尼亞藍蝦鞦韆配葡萄及檸檬汁伴意大利特級魚子醬
HK\$688

Zuppa di Astice Blu con Crostini di Pane e Crema Acida all'erba Cipollina

Blue Lobster Bisque with Croutons and Sour Cream
法國布列塔尼藍龍蝦湯伴脆麵包粒及酸忌廉
HK\$ 298

Classici Tagliolini All'Astice Blu con Pomodorini e Prezzemolo

Classic Tagliolini with Blue Lobster in Datterini Cherry Tomato Sauce and Parsley
傳統蛋麵配法國布列塔尼藍龍蝦配有枝車厘番茄汁及番茜
HK\$ 688

Ravioli ripieni di Guancia di Manzo serviti con Salsa al Tartufo Nero e Fegato Grasso d'Anitra

Homemade Ravioli Stuffed with Wagyu Beef Cheek Served with Black Truffle Sauce and Pan-Seared Duck Liver
自家製意大利雲吞釀和牛面頰肉伴黑松露汁及香煎鴨肝
HK\$ 508

Astice Blu Alla Sabatini

Sabatini Style Blue Lobster served with Risotto
經典沙巴天尼式法國布列塔尼藍龍蝦配意大利飯
HK\$ 1,488

Trancio di Lombo di Vitello da Latte con Verdure e Salsa alle Erbe

Slow-Cooked Milk-Fed Veal Loin with Seasonal Vegetables and Herbs Sauce
慢煮乳飼小牛柳配季節蔬菜伴香草汁
HK\$ 608

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目另加一服務費。

If you have any food allergies, please inform our staff. 如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。