



SECONDI
Main Courses 主菜

IL Pesce 海鮮類	港幣HK\$	IL CARNI 肉類	港幣HK\$
FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI Baked Fillet of Seabass “Sabatini style” with Potatoes, Olives, and Cherry Tomato 沙巴天尼式焗海鱸魚伴香薯、橄欖配車厘茄	488	GALLETTO ARROSTITO AL FORNO CON SALSA ALLA CACCIATORA Oven-Baked Spring Yellow Chicken with Cacciatora Sauce 香烤春雞伴意式香草蕃茄醬	460
FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI VERDI, DATTERINI E E SALSA AL PINOT GRIGIO Fillets of Dover Sole with Green Asparagus, Sicilian Cherry Tomatoes and Pinot Grigio Sauce 香煎法國龍脷柳伴青蘆筍、車厘茄配白酒汁	698	GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL BAROLO CON POLENTA ALLA PIASTRA Slow-Cooked Wagyu Beef Cheek with Polenta and Barolo Red Wine Sauce 慢煮和牛面頰肉伴玉米餅配紅酒汁	488
CASSERUOLA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI SERVITRA CON CAPELLI D’ANGELO IN AGLIO OLIO E PEPERONCINO (PER 2 O 4 PERSONE) Seafood Casserole and Angel Hair with Garlic (2-4 People Sharing) 意式海鮮窩配意大利幼麵(二至四人用)	1,638	BRACIOLA DI MAIALE IBERICO CON PORCINI, VERDURINE E SALSA ALLA MOSTARDA DI POMMERY Iberian Pork Chop with Porcini Mushroom, Seasonal Vegetables and Honey Pommery Mustard Sauce 香煎西班牙豬扒伴牛肝菌配蜜糖芥末汁	488
		LA CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE CON INSALATINA DI RUCOLA E POMODORINI AL BALSAMICO Veal Chop “Milanese” with Rucola, Cherry Tomatoes Salad and Balsamic Dressing 米蘭式香炸牛仔扒伴火箭菜、車厘茄沙律配陳醋	498
		OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO AL FORNO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO Slow-Braised Veal Shank with Saffron Risotto and Gremolata 傳統意式燴牛仔膝配紅花意大利飯	508

DALLA GRIGLIA E FORNO
From the Grill and Oven 烤肉

	港幣HK\$		港幣HK\$
COSTOLETTE D’ABBACCHIO SCOTTADITO AI TIMO E LIMONE, CON VERDURE DI STAGIONE E MILLEFOGLIE DI PATATA Charcoal Grilled Lamb Chops with Thyme and Lemon, Seasonal Vegetables and Potato Mille-Feuille 澳洲羊排伴時令雜菜配焗香薯	548	CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO U.S. Prime Rib Eye Steak 美國頂級肉眼扒	548
FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIRLIA CON FEGATO GRASSO D’ANITRA, FRUTTI DI BOSCO E TARTUFO NERO Australian Wagyu Beef Tenderloin with Duck Liver, Mixed Berries Sauce and Black Truffle 澳洲和牛柳伴鴨肝、雜莓醬配黑松露	668	MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 (280G) Australian Mayura Beef M9 (280g) 澳洲M9和牛西冷(280 克)	1,180
BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5 CON VERDURE DI STAGIONE(1KG) Australian M5 Grade T-Bone Steak with Seasonal Vegetables (1kg) 澳洲M5級T骨牛扒配時令雜菜(1千克)	1,288	MANZO GIAPPONESE A4 (220G) Japanese Beef A4 (220g) 日本A4和牛(220 克)	1,080
		CONTROFILETTO DI MANZO ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE Grilled Australian Angus Beef Sirloin Served with Seasonal Vegetables 香烤澳洲安格斯西冷扒配時令雜菜	548

CONTORNI
Side Dishes 伴菜

	港幣HK\$		港幣HK\$
ASPARAGI ALL’AGRO Steamed Asparagus with Lemon and Olive Oil 檸檬欖油青蘆筍	138	INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI CILIEGIA E SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucola Salad with Cherry Tomatoes and Shaved Parmesan Cheese 意式火箭菜沙律伴車厘茄配巴馬臣芝士	148
VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA Grilled Vegetables Italian Style with Balsamic and Garlic Olive Oil 香烤意大利雜菜	138	SPINACI SALTATI ALL’AGLIO Sautéed Spinach with Garlic and Olive Oil 香炒香蒜菠菜	158
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欖油汁	138	PORCINI TRIFOLATI ALL’AGLIO E PREZZEMOLO Sautéed Porcini Mushrooms with Garlic and Parsley 香炒香蒜牛肝菌	168

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



ANTIPASTI
Appetizers 前菜

	港幣HK\$		港幣HK\$
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 Tomato and Parma Ham 水牛芝士伴番茄沙律配帕爾馬火腿	328	PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 48 MESI SERVITO CON MELONE 48 Months Iberico Spanish Ham with Fresh Melon 48個月風乾西班牙黑毛豬火腿配蜜瓜	688
CARPACCIO DI SCAMPI ALL’ OLIO E LIMONE CON SORBETTO ALLA MELA VERDE E RAFANO Scampi Carpaccio with Celery, Green Apple Horseradish Sherbet and Lemon Dressing 生淡水小龍蝦薄片伴西芹配青蘋果辣根雪葩	398	INSALATA DI POLPO E CAPESANTE CON PATAYE SERVITA NELLA BUCCIA DI LIMONE AMALFITANO Octopus and Scallop Salad with Potato Served in Amalfi Lemon 八爪魚帶子薯仔沙律配意大利檸檬	288
INSALATA DI ABALONE CON ASPARAGI, PATATE, SALSA AL CAVIALE OSCIETRA E LIMONE Abalone and Asparagus Salad Served with Potato, Oscietra Caviar and Lemon Dressing 鮑魚、青蘆筍沙律伴特級魚子醬配檸檬橄欖油汁	380	CARPACCIO DI MANZO FASSONE AL TARTUFO NERO CON ASPARAGI VERDI E PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE Fassone Beef Carpaccio with Black Truffle, Green Asparagus and Aged Parmigiano Cheese 意式生牛肉薄片伴青蘆筍配黑松露菌及巴馬臣芝士	480
CAVIALE OSCIETRA GOLD KAVIARI CON BLINIS ED I SOUI CONDIMENTI (SCATOLA DA 30G) Oscietra Gold Caviar Kaviari with Blinis and Condiments (30g) 特級魚子醬配薄餅及配料(30克)	1,688	TRIPPA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA CON CECI Stewed Veal Tripe “Parmigiana style” with Chick 意式燴牛仔肚伴雞豆	298

ZUPPE
Soups 湯

	港幣HK\$		港幣HK\$
IL MINISTRONE DI VERDURE TRADIZIONALE Traditional Italian Vegetables Soup 傳統意式雜菜湯	178	STRACCIATELLA ALLA ROMANA Beef and Capon Consommé with Beaten Egg and Parmesan 意式蛋花牛肉清湯	178
CAPPUCCINO AI FUNGHI PORCINI CON SPUMA AL PARMIGIANO E BISCOTTI Porcini Mushrooms ‘Cappuccino’ with Parmesan Cheese Foam and Cookies 牛肝菌濃湯配巴馬臣芝士曲奇	178	BISQUE DI ARAGOSTA CON CREMA ACIDA, SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA Lobster Bisque with Croutons, Crème Fraiche and Chives 意式龍蝦湯	218

PASTE E RISOTTI
Pastas and Risottos 意大利粉及飯

	港幣HK\$		港幣HK\$
RAVIOLI RIPIENI DI GUANCIA DI MANZO WAGYU CON PUREA DI ZUCCA, CASTAGNE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO Homemade Ravioli stuffed with Wagyu Beef Cheek, Pumpkin, Chestnuts and Red Wine Reduction 自家製意大利雲吞釀和牛面頰肉伴南瓜、栗子配紅酒汁	388	LINGUINE ALLA SABATINI Linguine with Scampi, Clams and Mussels, a Sabatini Original 招牌意大利扁意粉伴小龍蝦、蜆肉、青口、蕃茄汁	448
PAPPARDELLE AL SUGO DI ANITRA TRADIZIONALE ‘PUNTA DI COLTELLO’ Pappardelle Pasta with Traditional Duck Ragout 意式鴨肉醬闊麵	388	TAGLIOLINI ALL’ASTICE, LEGGERMENTE PICCANTI CON POMODORINI Homemade Tagliolini with Lobster and Chilli Cherry Tomato Sauce 自家製龍蝦全蛋麵配辣蕃茄汁	508
RISOTTO AL FUNGHI PORCINI Risotto with Porcini Mushrooms 意式牛肝菌意大利飯	398	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with Fresh Clams, Garlic and Parsley 香蒜蜆肉意大利粉	428
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The Original Oven-baked Lasagna Bolognese Style 意式肉醬千層麵	408	LINGUINE AI GAMBERI ROSSI DI SICILIA CON POMODORINI E BASILICO Linguine with Sicilian Red Prawns with Cherry Tomatoes and Fresh Basil 意大利西西里紅蝦扁意粉配香草蕃茄	528