



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 PATATE 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伴番茄配意大利檸檬	308
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 CON CARCIOFINI SOTT'OLIO, RUCOLO E TARTUFO NERO INVERNOLE Fassone Beef Carpaccio with Baby Artichoke in Olive Oil, Arugula and Winter Black Truffle 意式生牛肉薄片伴鮮洋薊配火箭菜及黑松露	480
CAVIALE OSCIETRA GOLD KAVIARI CON BLINIS ED I SUOI CONDIMENTI (SCATOLA DA 30GM) Oscietra Gold Caviar Kaviari with Blinis and Condiments 30g 特級魚子醬配小圓薄餅及配料 (30 克)	1,688	TRIPPA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA CON CECI Stewed Veal Tripe 'Parmigiana Style' with Chick Peas 意式燴牛仔肚配雞豆	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 Cheese 意式蛋花牛肉清湯	178
CAPPUCCINO AI FUNGHI PORCINI CON SPUMA AL 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 ACIDAACIDA, SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA Lobster Bisque with Croutons, Crème Fraiche and Chives 意式龍蝦湯	228

PASTE E RISOTTI Pastas and Risottos 意大利粉及飯

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
RAVIOLI ALLA CAPRESE RIPIENI DI CACIOTTA E MAGGIORANA IN SALSA DI POMODORINI E BASILICO Ravioli 'Caprese' Style Stuffed with Caciotta Cheese and Marjoram in Cherry Tomato Sauce and Basil 意式卡不里雲吞釀芝士及香草配車厘茄汁及羅勒	308	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、番茄汁	448
PAPPARDELLE AL SUGODI 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 Tomatoes Sauce 自家製龍蝦全蛋麵配辣番茄汁	508
RISOTTO AI 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 POMODORINO E BASILICO Linguine with Sicilian Red Prawns with Cherry Tomatoes and Fresh Basil 意式西西里紅蝦扁意粉配香草番茄	528

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

FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI
Baked Fillet of Seabass 'Sabatini Style' with Potatoes, Olives, and Cherry Tomatoes
沙巴天尼式焗海鱸魚伴香薯、橄欖配車厘茄

港幣 HK\$
488

FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI VERDI, DATTERINI 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

CASSERUOLA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI SERVITA CON CAPELLI D'ANGELO IN AGLIO OLIO E PEPPERONCINO
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

LE CARNI 肉類

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番茄醬

港幣 HK\$
460

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

BRACIOLA DI MAIALE IBERICO CON PORCINI, VERDURINE E SALSA ALLA MOSTARDA DI POMMERY
Iberico Pork Chop with Porcini Mushrooms, 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 Tomato 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 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

508

DALLA GRIGLIA E FORNO

From the Grill and Oven 烤肉

COSTOLETTE D'ABBACCHIO SCOTTADITO AL 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香薯

港幣 HK\$
548

CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO
U.S. Prime Rib Eye Steak
美國頂級肉眼扒

港幣 HK\$
558

FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA 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
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
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伴時令雜菜

558

CONTORNI

Side Dishes 伴菜

ASPARAGI ALL'AGRO
Steamed Asparagus with Lemon and Olive Oil
檸檬蘆筍

港幣 HK\$
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

港幣 HK\$
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 Dressing Lemon Olive Oil Dressing
雜菜沙律配黑醋汁或檸檬蘆筍汁

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