



## ANTIPASTI Appetizers 前菜

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
CAVIALE OSCIETRA GOLD KAVIARI CON BLINIS ED I SUOI CONDIMENTI (SCATOLA DA 50GM) Oscietra Gold Caviar Kaviari with Blinis and Condiments 50g 特級魚子醬配小圓薄餅及配料 (50 克)	2,988	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
FRITTO MISTO ALL'ITALIANA Deep-fried Calamari, Prawns, Scallops and Softshell Crab Italian Style 意式脆炸魷魚、大蝦、帶子和軟殼蟹	488	CARPACCIO DI FASSONE CON CARCIOFINI SOTT'OLIO, RUCOLA, PARMIGIANO E TARTUFO NERO INVERNALE Fassone Beef Carpaccio with Preserved Artichoke, Arugula, Aged Parmesan Cheese and Winter Black Truffle 意大利生牛肉薄片伴洋薊、火箭菜、巴瑪臣芝士配黑松露	488
CARPACCIO DI SCAMPI CON SEDANO, 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	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
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	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
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 意式蛋花牛肉及雞清湯	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, 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\$
LINGUINE AI GAMBERI ROSSI DI SICILIA CON POMODORINI 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	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
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	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with Fresh Clams, Garlic and Parsley 香蒜蜆肉意大利粉	428
RIGATONI CON CODA DI BUE ALLA VACCINARA E PECORINO ROMANO Rigatoni with Braised Oxtail and Pecorino Cheese "Vaccinara" style 意式通粉配燴牛尾及羊奶芝士	408	TORTELLI RIPIENI DI SASICCIA, CARCIOFI E BURRATA CON SALSA AL BURRO, PARMIGIANO E TARTUFO NERO Homemade Tortelli Stuffed with Sausage, Artichoke and Burrata in Butter Sauce and Winter Black Truffle 自家製小雲吞釀意大利腸、洋薊及水牛芝士伴黑松露配牛油醬	588
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The Original Oven-baked Lasagna Bolognese Style 意式肉醬千層麵	408	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with Porcini Mushrooms 意式牛肝菌意大利飯	398
TONNARELLI PAGLIA E FIENO ALLA ROMANA Home-made Tonnarelli with Morel Mushrooms, Green Peas, and Parma Ham in Light Cream Sauce 自家製蛋麵伴蘑菇、青豆及帕爾馬火腿配淡奶油醬	388	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

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 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)

ASTICE ALLA SABATINI

Oven baked Boston Lobster with Risotto in "Sabatini Style"

The Original Dish Created by Francesco Sabatini

沙巴天尼式焗波士頓龍蝦伴意大利飯

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

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\$

1,638

#### LE CARNI 肉類

港幣 HK\$

508

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

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

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

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

GALLETTO ARROSTITO CON SALSA ALLA  
CACCIATORA ROMANA

Pan-fried Yellow Spring Chicken with Cacciatora Romana Sauce

香煎春雞配香蒜、銀魚柳及香草白酒汁

## DALLA GRIGLIA

### Grill 烤肉

港幣 HK\$

1,180

MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9

Australian Mayura Beef M9 (280g)

澳洲 M9 和牛西冷 (280 克)

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)

1,080

MANZO GIAPPONESE A4

Japanese Beef A4 (220g)

日本 A4 和牛 (220 克)

FILETTO DI MANZO WAGYU CON

FEGATO GRASSO D'ANITRA,

FRUTTI DI BOSCO E TARTUFO NERO INVERNALE

Wagyu Beef Tenderloin with Duck Liver,

Berries and Winter Black Truffle (150g)

澳洲和牛柳伴鴨肝、雜莓醬配黑松露 (150 克)

558

CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO

U.S. Prime Rib Eye Steak (280g)

美國頂級肉眼扒 (280 克)

558

CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5

ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE

Grilled Australian Wagyu Beef Sirloin M5 Grade Served with

Seasonal Vegetables (280g)

香烤澳洲 M5 和牛西冷伴時令雜菜 (280 克)

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 (270g)

澳洲羊排伴時令雜菜配香薯(270 克)

港幣 HK\$

1,488

798

548

## CONTORNI

### Side Dishes 伴菜

港幣 HK\$

168

PORCINI TRIFOLATI ALL' AGLIO E PREZZEMOLO

Sautéed Porcini Mushrooms with Garlic and Parsley

香炒香蒜牛肝菌

SPINACI SALTATI ALL' AGLIO

Sautéed Spinach with Garlic and Olive Oil

香炒香蒜菠菜

港幣 HK\$

158

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

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欖油汁

138

ASPARAGI ALL' AGRO

Steamed Asparagus with Lemon and Olive Oil

檸檬欖油青蘆筍

138

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