



ANTIPASTI Appetizers 前菜

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
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	698
FRITTO MISTO ALL'ITALIANA Deep-fried calamari, prawns, scallops and softshell crab in Italian style 意式脆炸魷魚、大蝦、帶子和軟殼蟹	508	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 水牛芝士或布拉塔芝士伴番茄沙律配帕爾馬火腿	358
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	INSALATA DI POLPO E CAPESANTE CON PATATE SERVITA NELLA BUCCIA DI LIMONE AMALFITANO Octopus and scallop salad with potato and Amalfi lemon 八爪魚帶子薯仔沙律配番茄及意大利檸檬	348
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、青蘆筍沙律配特級魚子醬及檸檬橄欖油汁	398	TRIPPA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA CON CECI Stewed veal tripe 'Parmigiana style' with chick peas 意式燴牛仔肚配雞豆	318

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	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 mushrooms 'cappuccino' with parmesan cheese foam and cookies 牛肝菌濃湯配巴馬臣芝士、曲奇	188	BISQUE DI ASTICE CON CREMA ACIDA, SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA Boston lobster bisque with croutons, crème fraiche and chives 意式龍蝦湯	258

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	608	TAGLIOLINI ALL'ASTICE LEGGERMENTE PICCANTI CON POMODORINI Homemade tagliolini with Boston lobster, chilli and cherry tomato sauce 自家製全蛋麵伴龍蝦配辣番茄汁	598
LINGUINE ALLA SABATINI Linguine with scampi, clams and mussels, a Sabatini original 招牌意大利扁意粉配小龍蝦、蜆肉、青口、番茄汁	498	RAVIOLI RIPIENI DI GRANCHIO E BURRATA CON ZUCCHINE POMODORINI E BASILICO Homemade ravioli stuffed with Alaskan king crab meat and burrata with zucchini, cherry tomato and basil 自家製意式雲吞釀阿拉斯加帝王蟹肉、水牛芝士配 意大利青瓜及巴斯香草	568
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	428	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The original oven-baked lasagna Bolognese style 意式肉醬千層麵	428	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with porcini mushrooms 意式牛肝菌意大利飯	398
TONNARELLI PAGLIA E FIENO ALLA ROMANA Homemade Tonnarelli with morel mushrooms, green peas, and Parma ham in light cream sauce 自家製蛋麵配蘑菇、青豆、帕爾馬火腿及淡忌廉汁	408		

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

港幣 HK\$

1,998

LE CARNI 肉類
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

港幣 HK\$

528

LA CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE CON
INSALATINA DI RUCOLA E POMODORINI AL BALSAMICO
Veal chop 'Milanese' with rucola, cherry tomato salad and
balsamic dressing
米蘭式香炸牛仔扒配火箭菜、車厘茄沙律及陳醋

518

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
香煎西班牙豬扒配牛肝菌及蜜糖芥末汁

498

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

588

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

438

DALLA GRIGLIA

Grill 烤肉

港幣 HK\$

1,290

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU
AUSTRALIANO M5 CON VERDURE DI STAGIONE (1KG)
Australian M5 T-Bone steak with seasonal vegetables (1kg)
澳洲 M5 級 T 骨牛扒配時令雜菜 (1 千克)

港幣 HK\$

1,998

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)
澳洲羊排配時令雜菜及千層香薯(270 克)

588

598

CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5
ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE
Grilled Australian M5 wagyu beef sirloin with
seasonal vegetables (280g)
香烤澳洲 M5 和牛西冷配時令雜菜 (280 克)

CONTORNI

Side Dishes 伴菜

港幣 HK\$

178

SPINACI SALTATI ALL' AGLIO
Sautéed spinach with garlic and olive oil
香炒香蒜菠菜

港幣 HK\$

168

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

148

ASPARAGI ALL' AGRO
Steamed asparagus with lemon and olive oil
檸檬攪油青蘆筍

148

IL PESCE 海鮮類

CASSERUOLA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI
SERVITA CON LINGUINE IN AGLIO OLIO
E PEPERONCINO
Seafood casserole and linguine AOP style
(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 "homemade style"
the original dish created by Francesco Sabatini
自家製焗龍蝦意大利飯

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
香煎法國龍脷柳配青蘆筍、車厘茄及白酒汁

FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON
OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI
Baked fillet of seabass 'homemade style' with potatoes,
olives, and cherry tomatoes
自家製焗海鱸魚配香薯、橄欖及車厘茄

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