



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	688
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	488	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	348
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	398	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	328
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	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 ASTICE CON CREMA ACIDA, SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA Boston lobster bisque with croutons, crème fraiche and chives 意式龍蝦湯	248

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	588	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	588
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	468	RAVIOLI RIPIENI DI GRANCHIO E BURRATA CON ZUCCHINE POMODORINI E BASILICO Homemade ravioli stuffed with Alaskan king crab meat and burrata with zucchinis, 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	548
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	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	448
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 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	388		

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\$	LE CARNI 肉類	港幣 HK\$
1,988	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
1,380	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	498
698	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	488
488	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	488
428	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	428

DALLA GRIGLIA

Grill 烤肉

港幣 HK\$		港幣 HK\$
1,280	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)	1,988
1,180	FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA CON FEGATO GRASSO D' ANITRA, FRUTTI DI BOSCO E SALSA AL TARTUFO NERO Australian wagyu beef tenderloin with pan-fried duck liver, mixed berries and black truffle sauce (150g) 澳洲和牛柳配香煎鴨肝、雜莓醬及黑松露汁 (150 克)	688
578	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)	568

CONTORNI

Side Dishes 伴菜

港幣 HK\$		港幣 HK\$
168	SPINACI SALTATI ALL' AGLIO Sautéed spinach with garlic and olive oil 香炒香蒜菠菜	158
148	VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA Grilled vegetables Italian style with balsamic and garlic olive oil 香烤意大利雜菜	138
138	ASPARAGI ALL' AGRO Steamed asparagus with lemon and olive oil 檸檬欖油青蘆筍	138

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