



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	CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON CARCIOFINI, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 36 MESI Fassone Beef Carpaccio with Baby Artichoke in Olive Oil, Rucola and 36 Months Aged Parmesan Cheese 意大利生牛肉薄片伴鮮洋薊、火箭菜、巴瑪臣芝士	398
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 水牛芝士或布拉塔芝士伴番茄沙律配帕爾馬火腿	348
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、青蘆筍沙律配特級魚子醬及檸檬橄欖油汁	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	328
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 Home-made 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 招牌意大利扁意粉伴小龍蝦、蜆肉、青口、番茄汁	468	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with Fresh Clams, Garlic and Parsley 香蒜蜆肉意大利粉	448
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	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with Porcini Mushrooms 意式牛肝菌意大利飯	398
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The Original Oven-baked Lasagna Bolognese Style 意式肉醬千層麵	408	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
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

IL PESCE 海鮮類	港幣 HK\$	LE CARNI 肉類	港幣 HK\$
CASSERUOLA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI SERVITA CON LINGUINE IN AGLIO OLIO E PEPPERONCINO 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)	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
ASTICE ALLA SABATINI Oven-baked Boston Lobster with Risotto in "Homemade Style" The Original Dish Created by Francesco Sabatini 自家製焗龍蝦伴意大利飯	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 米蘭式香炸牛仔扒伴火箭菜、車厘茄沙律配陳醋	498
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 香煎法國龍柳伴青蘆筍、車厘茄配白酒汁	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 香煎西班牙豬扒伴牛肝菌配蜜糖芥末汁	488
FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI Baked Fillet of Seabass 'Homemade Style' with Potatoes, Olives, and Cherry Tomatoes 自家製焗海鱸魚伴香薯、橄欖配車厘茄	488	GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL BAROLO CON POLENTA ALLA PIASTRA Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Polenta and Red Wine Sauce 慢煮和牛面頰肉伴玉米餅配紅酒汁	488
		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\$		
MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 Australian Mayura Beef M9 (280g) 澳洲 M9 和牛西冷 (280 克)	1,280	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)	1,988
MANZO GIAPPONESE A4 Japanese Beef A4 (220g) 日本 A4 和牛 (220 克)	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-fired Duck Liver, Mixed Berries and Black Truffle Sauce (150g) 澳洲和牛柳伴香煎鴨肝、雜莓醬配黑松露汁 (150 克)	688
CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO U.S. Prime Rib Eye Steak (280g) 美國頂級肉眼扒 (280 克)	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) 澳洲羊排伴時令雜菜配千層香薯(270 克)	568
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)	578		

CONTORNI Side Dishes 伴菜

港幣 HK\$	港幣 HK\$		
PORCINI TRIFOLATI ALL' AGLIO E PREZZEMOLO Sautéed Porcini Mushrooms with Garlic and Parsley 香炒香蒜牛肝菌	168	SPINACI SALTATI ALL' AGLIO Sautéed Spinach with Garlic and Olive Oil 香炒香蒜菠菜	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 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