



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	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 意大利生牛肉薄片配雅枝竹、火箭菜及 36 個月巴馬臣芝士	398
CARPACCIO DI SCAMPI CON SEDANO, SORBETTO ALLA MELA VERDE E RAFANO Scampi carpaccio with celery, green apple, horseradish sherbet and lemon dressing 生薄片小龍蝦配西芹及青蘋果辣根雪葩	418	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 tomatoes and Parma ham 水牛芝士或布拉塔芝士配番茄沙律及帕爾馬火腿	358
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、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 potato salad with Amalfi lemon 八爪魚及帶子薯仔沙律配意大利檸檬	348
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 Lobster bisque 龍蝦濃湯	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 自家製全蛋麵配龍蝦及辣番茄汁	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	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 tomatoes 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、車厘番茄及羅勒	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	RISOTTO ALLA SABATINI CON CODE DI SCAMPI Risotto with scampi "Sabatini's recipe" 小龍蝦意大利飯	528
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The original oven-baked lasagna Bolognese style 意式肉醬千層麵	428	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468
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	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with porcini mushrooms 牛肝菌意大利飯	398

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		LE CARNI 肉類	
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	港幣 HK\$ 1,390	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	港幣 HK\$ 588
FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI VERDI, DATTERINI E SALSA AL PINOT GRIGIO Fillet of dover sole with green asparagus, Sicilian cherry tomatoes and Pinot Grigio Sauce 香煎法國龍柳配蘆筍、車厘番茄及白酒汁	698	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	528
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、橄欖及車厘番茄	508	LA CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE CON INSALATINA DI RUCOLA E POMODORINI AL BALSAMICO Veal chop 'Milanese' with rucola, cherry tomato salad and balsamic dressing 米蘭式炸牛仔扒配火箭菜、車厘番茄沙律及意大利黑醋汁	518
		BRACIOLA DI MAIALE IBERICO CON PORCINI, VERDURINE E SALSA ALLA MOSTARDA DI POMMERY Pan-fried Iberico pork chop with porcini mushrooms, seasonal vegetables and honey Pommery mustard sauce 香煎西班牙黑毛豬豬扒配牛肝菌及蜜糖芥末汁	498
		GALLETTO ARROSTITO CON SALSA ALLA CACCIATORA ROMANA Pan-fried yellow spring chicken with Cacciatora Romana sauce 香煎黃油春雞配香蒜、香草銀魚柳白酒汁	438

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)	1,290	BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5 CON VERDURE DI STAGIONE (1KG) Australian Wagyu M5 T-Bone steak with seasonal vegetables (1kg) 澳洲 M5 和牛 T 骨扒配時令雜菜 (1 千克)	1,998
MANZO GIAPPONESE A4 Japanese Wagyu beef A4 (220g) 日本 A4 和牛 (220 克)	1,190	FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO E SALSA AL TARTUFO NERO Australian Wagyu beef tenderloin with mixed berries and black truffle sauce (150g) 澳洲和牛柳配雜莓醬及黑松露汁 (150 克)	688
CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO U.S. prime rib eye steak (280g) 美國頂級肉眼扒 (280 克)	588	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) 澳洲羊扒配時令雜菜及千層香薯(270 克)	588
CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5 ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE Grilled Australian Wagyu M5 sirloin with seasonal vegetables (280g) 香烤澳洲 M5 和牛西冷配時令雜菜 (280 克)	598		

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	178	SPINACI SALTATI ALL' AGLIO Sautéed spinach with garlic and olive oil 香炒香蒜菠菜	168
INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI CILIEGIA E SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucola salad with cherry tomatoes and shaved parmesan cheese 意式火箭菜沙律配車厘茄及巴馬臣芝士	158	VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA Grilled vegetables Italian style with balsamic and garlic olive oil 香烤意大利雜菜	148
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橄欖油汁	148	ASPARAGI ALL' AGRO Steamed asparagus with lemon and olive oil 蘆筍配檸檬橄欖油	148

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