



**Blue and Black**  
**Brittany Blue Lobster & Tasmania Black Truffle Promotion**  
**Menu**

***Tartare di Astice blu con “Gazpacho” al Pomodoro e Zenzero con Caviale Oscietra***  
*Blue Lobster Tartare with Cold Tomato “Gazpacho” Ginger Scented and Oscietra Caviar*  
藍龍蝦韃韃伴薑味番茄凍湯配魚子醬 \$480

\*\*\*

***Vellutata di Patate con Astice Blue e Tartufo Nero della Tasmania***  
*Potato Cream Soup with Blue Lobster and Tasmania Black Truffle*  
馬鈴薯忌廉湯伴藍龍蝦配塔斯曼尼亞黑松露 \$388

\*\*\*

***Tonnarelli alla Romana con Tartufo nero Australiano***  
*Tonnarelli Pasta in Light Cream Sauce with Mushrooms, Ham and Tasmania Black Truffle*  
意大利幼麵伴蘑菇、火腿、淡忌廉配塔斯曼尼亞黑松露 \$520

\*\*\*

***Spaghetti all’Astice Blue con Pomodorini e Basilico***  
*Spaghetti with Blue Lobster with Cherry Tomato and Basil*  
藍龍蝦伴意大利粉配車厘茄及羅勒 \$568

\*\*\*

***Riso di Semola con funghi Porcini, Astice e Tartufo Nero della Tasmania***  
*Pasta Rice with Porcini Mushroom, Blue Lobster and Tasmanian Black Truffle*  
意大利粉粒伴牛肝菌及藍龍蝦配塔斯曼尼亞黑松露 \$780

\*\*\*

***Medaglioni Di Astice Blue su Polentina Tenera Biancoperla e Tartufo Nero della Tasmania***  
*Roasted Blue Lobster Medallions served with Creamy white Polenta and Tasmanian Black Truffle*  
烤藍龍蝦伴玉米忌廉汁配塔斯曼尼亞黑松露 \$1,480

\*\*\*

***Casseruola di Crostacei e Molluschi con Astice Blu e salsa di Pomodoro alla Mediterranea***  
*Seafood Casserole with Blue Lobster and Mediterranean Style Tomato Sauce*  
藍龍蝦伴意式海鮮窩配地中海番茄醬 \$1,880

If you have any food allergies, please inform our staff.  
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

All price are subject to 10% service charge.  
以上價目另加一服務費。