



***Chef Alessandro Breda***  
***Michelin-Starred Chef Luncheon Menu***

***Selezione di antipasti dello Chef Alessandro***  
***Chef Alessandro's Selection of Appetizer***  
廚師精選頭盤

\*\*\*

***Fusilli ai Frutti di mare con crema di Pomodoro Giallo***  
***Fusilli with Seafood and Cream of Yellow Tomato***  
海鮮螺旋意粉配黃番茄汁

***Or 或***

***Linguine al Burro Affumicato, Bottarga e lime***  
***Linguine in Smoked Butter Sauce, Bottarga and Lime***  
烏魚子青檸扁意粉配煙燻牛油汁

\*\*\*

***Tonno Rosso del Mediterraneo, Fagioli Cannellini, Scalogno all'Aceto di Lamponi***  
***Pan-seared Mediterranean Tuna with Cannellini Beans and Shallot in Raspberry Vinegar***  
香煎地中海吞拿魚伴白豆配紅莓醋汁

***Or 或***

***Guancetta di Manzo Wagyu al Pomodoro fresco, Polenta croccante alla Mozzarella e Pepe Nero***  
***Slow-cooked Wagyu Beef Cheek with Fresh Tomato, Crispy Polenta with Mozzarella and Black Pepper***  
慢煮和牛面頰肉伴番茄、脆玉米及意大利水牛芝士

\*\*\*

***Selezione di dessert dal Carrello Sabatini***  
***Dessert Trolley***  
精選莎巴天尼甜品車

**港幣 HK\$598 per person 每位**

The prices are subject to 10% service charge.

以上價目另加一服務費。

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。