



## **Chef Claudio's Tasting Menu**

### ***Tartare di Astice allo Zenzero con Avocado e Caviale***

*Lobster Tartar in Lemon and Ginger Dressing, Avocado and Caviar*

香檸薑汁龍蝦韃韃伴牛油梨配特級魚子醬

~~~~~

### ***Consomme' di Manzo con Funghi, Lingua di Vitello e Tartufo Nero Pregiato***

*Beef Consommé with Mushroom, Veal Tongue and Black Truffle*

牛肉清湯伴野菌、牛仔舌配黑松露菌

~~~~~

### ***Taglierini al Tartufo nero Pregiato***

*Taglierini Pasta with Winter Black Truffle*

意式全蛋麵配黑松露菌

~~~~~

### ***Filetto di Anguilla alla Griglia con Carpione di Cipolla Rossa, Balsamico e Pura di Zucca***

*Grilled Fillet of Eel with Sweet and Sour Onion, Balsamic Vinegar and Pumpkin Puree*

扒鱧柳伴甜酸洋蔥及南瓜蓉

~~~~~

### ***Costoletta di Maialino Iberico alle Erbe Aromatiche***

*Spanish Baby Lamb Rack with Aromatic Herbs*

香烤西班牙羊排配香草

~~~~~

### ***Fragoline ai Bosco Con Gelato di Vani Gia***

*Wild Strawberry with Vanilla Ice Cream*

野草莓配雲呢拿雪糕

### ***Caffe` o Te` e Biscottini***

*Coffee or Tea and Italian Cookies*

咖啡或茶及意大利曲奇

**HK\$1,480 港幣 per person 每位**

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