



Antipasti

Seppioline in umido con pisellini, pomodorini e prezzemelo servito su polenta bianca
Baby cuttlefish stew, sweet peas, cherry tomato and parsley served with white soft polenta
小墨魚燉菜、甜豆、番茄及香草配玉米餅
\$458

 **Carpaccio di scampi e caviale Daurenki servito con mela verde, limone e olio d'oliva**
New Zealand scampi carpaccio with Daurenki caviar, green apple, lemon and olive oil
新西蘭小龍蝦生薄片配魚子醬、青蘋果、檸檬及橄欖油
\$658

Prosciutto Iberico 48 mesi servito con melone
Iberico ham 48 months with fresh melon
48 個月西班牙風乾火腿配蜜瓜
\$668

Carpaccio di Fassone servito con scaglie di Parmigiano, fichi nostrani e vinegrette di tartufo nero
Fassone beef carpaccio with parmesan cheese, figs and black truffle vinegrette
意大利牛肉生薄片配巴馬臣芝士、無花果及黑松露汁
\$488

Mozzarella o la burrata con pomodorini, pesto di basilico e prosciutto di Parma 24 mesi
Buffalo mozzarella or burrata cheese served with 24 months Parma ham and cherry tomatoes
水牛芝士 或 布拉塔芝士配 24 個月帕爾馬火腿及車厘番茄沙律
\$378

 **Parmigiana di melanzane alla Sabatini con mozzarella, pomodoro san Marzano e basilico**
Sabatini's eggplant parmigiana with mozzarella, San Marzano tomato sauce and basil
意式焗巴馬臣芝士千層茄子配水牛芝士、番茄汁及羅勒
\$298

Polpo scottato con melanzana glassata, patata dolce servito in acqua di pomodoro e olive
Grilled octopus with glazed eggplant and sweet potato served in tomato water and olives
香烤八爪魚配茄子、薯仔、蕃茄及橄欖
\$458

Uovo cotto a bassa temperatura, granchio reale, asparago verde, spuma di patata e caviale Oscetra
Slow-cook poached egg served with Alaska king crab, green asparagus, potato foam and Oscetra caviar
慢煮蛋配阿拉斯加皇帝蟹肉、青蘆筍、薯仔泡沫及魚子醬
\$688

 **Vitello Tonnato**
Slow cooked veal loin with preserved tuna sauce and capers
慢煮牛仔薄片配吞拿魚汁及水瓜柳
\$428

Zuppe

 **Minestrone di verdure tradizionale**
Traditional Italian vegetables soup
傳統意式雜菜湯
\$178

 **Stracciatella Romana**
Beef and capon consommé with beaten egg and cheese
意式蛋花牛肉及雞清湯
\$188

Zuppa di astice con crema acida, crostini di pane ed erba cipollina
Lobster soup with bread croutons
龍蝦濃湯
\$288

All prices are subject to 10% service charge
以上價目另收加一服務費。

If you have any food allergies, please inform our staff
如閣下對任何食物產生敏感，請直接通知本餐廳職員。

Podium Level 4, ifc mall, 8 Financial Street, Central, Hong Kong. 香港中環金融街 8 號國際金融中心商場 4 樓。



Paste e risotti

Linguine ai gamberi rossi siciliani

Linguine with Sicilian red prawns, cherry tomatoes and parsley

扁意粉配意式西西里紅蝦及香草番茄汁

\$658

Spaghettoni all'astice con pomodorini e prezzemolo

Spaghettoni with lobster, datterini cherry tomatoes and parsley

意大利麵配龍蝦、車厘番茄及番茜

\$688

Lasagna alla bolognese

Traditional oven baked lasagna with Bolognese ragout

意大利肉醬千層麵

\$468

Linguine alla Sabatini

Linguine with scampi, scallops, clams and mussels "Sabatini's original recipe"

招牌意大利扁意粉配蜆肉、青口、小龍蝦、帶子及番茄汁

\$518

Pappardelle fatte in casa con coda di bue alla Vaccinara

Homemade pappardelle in ox-tail sauce Vaccinara style

自家製意大利闊面配羅馬式燉牛尾

\$438

Risotto al granchio reale e ricci di mare

Risotto with Alaskan king crab and sea urchin

意大利飯配阿拉斯加皇帝蟹肉及海膽

\$688

Bigoli al sugo di anitra tradizionale alla veneta

Homemade bigoli in traditional Veneto style duck ragout

自家製粗意大利麵配傳統燴鴨肉

\$438

Tagliolini all'aglio nero fatti in casa con acciughe del Cantabrico, peperoncino e scorza di limone

Homemade black garlic tagliolini with Cantabrico anchovies, chilli oil and lemon zest

自家製黑蒜全蛋麵配鯷魚、辣椒油及檸檬皮

\$408

Risotto alla barbabietola con salsa di taleggio e Franciacorta

Risotto with beetroot and taleggio cheese sauce and Franciacorta

紅菜頭意大利飯配羊奶芝士及氣泡酒汁

\$398

Trofie al pesto di basilico con pecorino e pinoli

Trofie with basil pesto, pecorino cheese and pine nuts

手扭粉配香草醬、佩克里諾羊奶芝士及松子仁

\$378

All prices are subject to 10% service charge

以上價目另收加一服務費。

If you have any food allergies, please inform our staff

如閣下對任何食物產生敏感，請直接通知本餐廳職員。

Podium Level 4, ifc mall, 8 Financial Street, Central, Hong Kong. 香港中環金融街8號國際金融中心商場4樓。



Secondi piatti

Astice blu alla Sabatini

Oven baked Boston lobster in Sabatini style with risotto

自家製焗龍蝦意大利飯

\$ 1,388

Granchio reale in salsa alla Mugnaia

Alaskan king crab in "Mugnaia" sauce

阿拉斯加皇帝蟹肉配香草香蒜汁

\$888

Filetto di branzino con olive taggiasche, pomodorini e salsa di pesce

Pan seared wild caught seabass with taggiasca olives, tomatoes and fish sauce

香煎野生鱸魚配意大利黑橄欖、蕃茄及鱸魚魚汁

\$528

Costoletta di vitello alla milanese con rucola selvatica

Milk fed veal Milanese with rucola and cherry tomato salad

米蘭式炸牛仔扒配火箭菜及車厘番茄沙律

\$528

Bistecca di manzo Wagyu alla fiorentina con rosmarino ed aglio

Grilled Australian Wagyu T-bone steak with garlic and rosemary

香烤澳洲和牛 T 骨扒配香蒜及迷迭香

\$2,058

Agnello allo scottadito con patata fondente e salsa al vino rosso

Grilled Australian lamb chops with potatoes fondant and Barolo wine sauce

香烤澳洲羊扒配千層香薯及紅酒汁

\$608

Guancia di manzo Wagyu brasata al Barolo con polenta grigliata al timo e limone

Braised Wagyu beef cheek with polenta and Barolo red wine sauce

慢煮和牛面頰肉配玉米餅及紅酒汁

\$608

Ossobuco di vitello brasato al forno con risotto allo zafferano

Slow braised ossobuco with saffron risotto and gremolata

意式燴牛膝及藏紅花意大利飯

\$558

Bistecca di Manzo australiano M5 con verdure di stagione

Australian M5 grade sirloin steak with seasonal vegetables(280g)

扒澳洲 M5 牛西冷配鴨肝及時令蔬菜

\$668

All prices are subject to 10% service charge

以上價目另收加一服務費。

If you have any food allergies, please inform our staff

如閣下對任何食物產生敏感，請直接通知本餐廳職員。

Podium Level 4, ifc mall, 8 Financial Street, Central, Hong Kong. 香港中環金融街 8 號國際金融中心商場 4 樓。