



Antipasti

Insalata di astice blu con verdure croccanti e maionese leggera all'aglio

Blue lobster salad served with crunchy vegetables and garlic mayonnaise

藍龍蝦沙律配蔬菜及香蒜蛋黃醬

\$748

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 e tartufo nero invernale

Fassone beef carpaccio with parmesan cheese and winter black truffle

意大利牛肉生薄片配巴馬臣芝士及冬季黑松露

\$748

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

Tartare di tonno rosso Mediterraneo su insalata di pomodori con avocado e caviale Daurenki

Mediterranean red tuna tartare with tomato salad, avocado and Daurenki caviar

地中海吞拿魚他他配番茄沙律、牛油果及鱈魚魚子醬

\$558

Uovo cotto a bassa temperatura con finferle, salsa al Parmigiano e tartufo nero invernale

Slow-cook poached egg served with girolles mushroom, parmesan cheese sauce and winter black truffle

慢煮蛋配雞油菌、巴馬臣芝士汁及冬季黑松露

\$518

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 blu con crema acida, crostini di pane ed erba cipollina

Blue lobster soup with bread croutons

藍龍蝦濃湯

\$268

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

Tagliolini fatti in casa all'astice blu con pomodorini e prezzemolo

Homemade tagliolini with blue lobster, datterini cherry tomatoes and parsley

自家製全蛋麵配藍龍蝦、車厘番茄及番茜

\$748

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

Fettucine fatte in casa al ragu di granchio e ricci di mare

Homemade fettucine pasta with Alaska king crab ragout and sea urchin

意大利闊條麵配阿拉斯加皇帝蟹肉及海膽

\$648

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 fatti in casa al tartufo nero invernale

Homemade tagliolini with winter black truffle

自家製全蛋麵配冬季黑松露

\$558

Risotto ai funghi di stagione

Seasonal mushroom risotto

蘑菇意大利飯

\$428

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 Blue lobster in Sabatini style with risotto

自家製焗藍龍蝦意大利飯

\$ 1458

Amadai croccante con asparago verde e pisellini su salsa di corallo

Crispy amadai fish served with green asparagus and sweet peas on coral sauce

甘鯛配青蘆筍、甜豆及海鮮汁

\$728

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

Filetto di manzo Wagyu alla Rossini con tartufo nero

Australian Wagyu beef Rossini style with winter black truffle

澳洲和牛牛柳配鴨肝及冬季黑松露

\$848

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。