



Sabatini Ristorante Italiano
Kowloon

ANTIPASTI

Appetizers 前菜

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
CAVIALE IRANIANO BELUGA CON I SUOI CONDIMENTI (50GM) Iranian Beluga Caviar with blinis and condiments (50gm) 特級魚子醬配小圓薄餅及配料 (50 克)	4,888	PROSCIUTTO IBERICO 48 MESI SERVITO CON MELONE 48 months Iberico ham with fresh melon 48 個月風乾西班牙黑毛豬火腿配蜜瓜	698
FRITTO MISTO ALL'ITALIANA Deep-fried calamari, prawns, scallops and softshell crab in Italian style 意式脆炸魷魚、大蝦、帶子和軟殼蟹	508	LA MOZZARELLA DI BUFALA O LA BURRATA CON POMODORINI E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI Buffalo mozzarella or burrata cheese with fresh tomatoes and 24 months parma ham 水牛芝士或布拉塔芝士配番茄及帕爾馬火腿	358
CARPACCIO DI SCAMPI CON SEDANO,CAVIALE DORATO, SORBETTO ALLA MELA VERDE E RAFANO Scampi carpaccio with celery and caviar with green apple and horseradish sorbet 生小龍蝦薄片配西芹、魚子醬及青蘋果辣根雪葩	588	TRIPPA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA CON CECI Stewed veal tripe ‘Parmigiana style’ with chick peas 意式燴牛仔肚配雞豆	328
CARPACCIO DI FASSONE, RUCOLA, CARCIOFINI E PARMIGIANO 36 MESI Fassone beef carpaccio with arugula, baby artichoke and aged parmesan cheese 意大利生牛肉薄片配火箭菜、雅枝竹及巴馬臣芝士	488	POLPO E CAPESANTA CON PEPERONI ARROSTITI, RICCIA E UOVA DI LUCCIO AFFUMICATE Octopus and scallop with bell pepper, frisee salad and smoked pike roe 八爪魚、帶子沙律配甜椒、菊苣沙律及煙燻梭魚籽	498
 CROCCHETTE DI GRANCHIO REALE E PATATE CON INSALATA DI POMODORO CUORE DI BUE Deep fried alaska crab croquettes served with fresh tomatoes and basil salad 脆炸阿拉斯加帝王蟹餅配番茄及香草沙律	688	VARIAZIONE DI FEGATO GRASSO SCOTTATO AL BALSAMICO E IN TERRINA CON COMPOSTA DI MELE Pan fried duck liver in balsamico dressing and terrine with apple jam 香煎鴨肝配意大利黑醋及蘋果醬批	498

ZUPPE

Soups 湯

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
ZUPPA DI VERDURE TRADIZIONALE Traditional Italian vegetables soup 傳統意式雜菜湯	188	STRACCIATELLA ALLA ROMANA Beef and capon consommé with beaten egg and parmesan cheese 意式蛋花牛肉及雞清湯	188
CAPPUCCINO AI FUNGHI PORCINI CON SPUMA AL AL PARMIGIANO E BISCOTTI Porcini mushrooms ‘cappuccino’ with parmesan cheese foam and cookies 牛肝菌濃湯配巴馬臣芝士曲奇	188	 ZUPPA DI MAIS CON GRANCHIO E UOVA DI GRANCHIO Corn soup with alaska crab meat and crab roe 粟米湯配阿拉斯加帝王蟹肉及蟹子	228
BISQUE DI ASTIC CON CREMA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA Boston lobster bisque with croutons and chives 龍蝦濃湯	268		

PASTE E RISOTTI

Pastas and Risottos 意大利粉及飯

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
LINGUINE AI GAMBERI ROSSI SICILIANI CON POMODORINI E BASILICO Linguine with Sicilian red prawns, cherry tomatoes and fresh basil 意式西西里紅蝦扁意粉配香草及車厘番茄	688	 RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA RIPIENI DI GRANCHIO CON LA SUA SALSA POMODORINI Black ink ravioli stuffed with Alaska crab and cherry tomatoes in crab sauce 意式墨魚汁雲吞釀阿拉斯加帝王蟹肉配車厘茄蟹肉汁	788
LINGUINE ALLA SABATINI Linguine with scampi, clams and mussels, a Sabatini original 招牌意大利扁意粉配小龍蝦、蜆肉、青口、番茄汁	528	 CAPUNTI AL GRANCHIO REALE E RICCI DI MARE Homemade Capunti with Alaska crab and sea urchin 自家製長型貝殼粉配阿拉斯加帝王蟹肉及海膽	688
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with porcini mushrooms 牛肝菌意大利飯	408



Sabatini Ristorante Italiano
Kowloon

LASAGNA ALLA BOLOGNESE The original oven-baked lasagna Bolognese style 意式肉醬千層麵	428	RISOTTO ALLA SABATINI CON CODE DI SCAMPI Risotto with scampi “Sabatini’s recipe” 小龍蝦意大利飯	548
TONNARELLI PAGLIA E FIENO ALLA ROMANA Homemade tonnarelli with morel mushrooms, green peas, and Parma ham in light cream sauce 自家製蛋麵配蘑菇、青豆、帕爾馬火腿及淡忌廉汁	408	TAGLIOLINI ALL’ASTICE LEGGERMENTE PICCANTI CON POMODORINI DATTERINI Homemade tagliolini with boston lobster, chili & cherry tomato sauce 自家製全蛋麵配龍蝦及辣車番茄汁	688
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CHECCA CON ANGUILLA AFFUMICATA, SPINACI E ZUCCHINE Chitarra spaghetti in AOP style with dried tomatoes, spinach, zucchini and smoked eel 意式蒜香欖油結他麵配乾番茄、菠菜、意式青瓜及煙燻鰻魚	488		

SECONDI

Main Courses 主菜

IL PESCE 海鮮類	港幣 HK\$	LE CARNI 肉類	港幣 HK\$
ASTICE ALLA SABATINI Oven-baked boston lobster with risotto in “Sabatini style” the original dish created by Francesco Sabatini 自家製焗龍蝦意大利飯	1,288	GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL BAROLO CON POLENTA ALLA PIASTRA Slow-cooked Wagyu beef cheek with polenta and red wine sauce 慢煮和牛面頰肉配玉米餅及紅酒汁	588
FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI VERDI, DATTERINI E SALSA AL AL PINOT GRIGIO Fillet of Dover sole with green asparagus, cherry tomatoes and Pinot Grigio Sauce 香煎法國龍脷柳配青露筍、車厘番茄及白酒汁	698	OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO AL FORNO CON CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO Slow braised ossobuco with saffron risotto and gremolata 傳統意式燴牛仔膝配番紅花意大利飯	538
FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI Baked fillet of seabass ‘Sabatini style’ with potatoes, olives and cherry tomatoes 自家製焗海鱸魚配香薯、橄欖及車厘番茄	518	 CASSERUOLA DI FRUTTI DI MARE E GRANCHIO SERVITA CON CROSTONE DI PANE ALL’AGLIO Seafood casserole with Alaska crab served with toasted garlic bread 阿拉斯加帝王蟹海鮮窩配香脆蒜蓉包	2,888

DALLA GRIGLIA

GRILL 烤肉

港幣 HK\$	港幣 HK\$
FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA ROSSINI CON FEGATO GRASSO E SALSA AL TARTUFO NERO Australian Wagyu beef tenderloin Rossini with seasonal vegetables and black truffle sauce 澳洲和牛柳配鴨肝、時令雜菜及黑松露汁	788
COSTOLETTE D’ABBACCHIO SCOTTADITO AL TIMO E LIMONE,CON VERDURE DI STAGIONE E MILLEFOGLIE DI PATATA Charcoal grilled lamb chops with thyme and lemon, seasonal vegetables and potato mille-feuille (270g) 澳洲羊扒配時令雜菜及千層香薯(270 克)	588
MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 Australian Mayura beef M9 (280g) 澳洲 M9 和牛西冷(280 克)	1,388
CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5 ALLA GRIGLIA CON VERDUE DI STAGIONE Grilled Australian Wagyu M5 sirloin with seasonal vegetables (280g) 香烤澳洲 M5 和牛西冷配時令雜菜 (280 克)	598
BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU M5 CON VERDURE DI STAGIONE (1 KG) Australian Wagyu M5 T-Bone steak with seasonal vegetables (1kg) 澳洲 M5 和牛 T 骨扒配時令雜菜 (28 克)	1,998

CONTORNI

Side Dishes 伴菜

港幣 HK\$	港幣 HK\$
PORCINI TRIFOLATI ALL’AGLIO E PREZZEMOLO Sautéed porcini mushrooms with garlic and parsley 香炒香蒜牛肝菌	178
INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI CILIEGIA E SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucola salad with cherry tomatoes and shaved parmesan cheese 意式火箭菜沙律配車厘番茄及巴馬臣芝士	158
VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA Grilled vegetables Italian style with balsamic and garlic olive oil 香烤意大利雜菜	148
INSALATA VERDE MISTA AL BALSAMICO O ALL’OLIO E LIMONE Mixed green salad with balsamic dressing or lemon olive oil dressing 雜菜沙律配黑醋汁或檸檬欖油汁	148



Seasonal promotion items.

All 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。