

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 PUGLIESE CON INSALATINA DI POMODORINI, BASILICO E PROSCIUTTO DI PARMA Buffalo mozzarella or burrata cheese with fresh tomatoes and 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 生薄片小龍蝦配西芹、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 AL TARTUFO NERO, RUCOLA E PARMIGIANO 36 MESI Fassone beef carpaccio with black truffle, arugula and aged parmesan cheese 意大利生牛肉薄片配黑松露、火箭菜及巴馬臣芝士	1,488	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
 INSALATA DI ASTICE BLU CON PESCA ASPARAGI VERDI E CAVIALE Blue lobster salad with peach, green asparagus and caviar 藍龍蝦沙律配香桃、蘆筍及魚子醬	888	 UOVA STRAPAZZATE AL TARTUFO NERO SU CROSTONE DI PANE CON CAPASANTA DI HOKKAIDO Scrambled egg on toast with black truffle and Hokkaido scallop 炒有機雞蛋多士配北海道帶子及黑松露	588

ZUPPE

Soups 湯

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
IL MINESTRONE 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	 BISQUE DI ASTICE BLU CON CREMA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA Blue lobster bisque with croutons and chives 藍龍蝦濃湯	288

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 RIPIENI DI ASTICE BLU CON LA SUA SALSA E PEPERONI ALLA MAGGIORANA Ravioli stuffed with blue lobster, bell pepper and marjoram sauce 意式雲吞釀藍龍蝦配甜椒香草汁	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	 FETTUCINE ALLA GRICIA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO Homemade fettuccine in Gricia sauce with porcini mushrooms and black truffle 自家製意式闊條麵配洋蔥豬頰肉白酒汁、牛肝菌及黑松露	528
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
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 BLU LEGGERMENTE PICCANTI
CON POMODORINI DATTERINI
Homemade tagliolini with blue lobster, chili & cherry tomato sauce
自家製全蛋麵配藍龍蝦及辣車番茄汁

788

SECONDI
Main Courses 主菜

IL PESCE 海鮮類



ASTICE ALLA SABATINI
Oven-baked blue lobster with risotto in “Sabatini style”
the original dish created by Francesco Sabatini
自家製焗藍龍蝦意大利飯

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

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

港幣 HK\$

LE CARNI 肉類

港幣 HK\$

1,488

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

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



ROLLATINA DI QUAGLIA CON PANCETTA, SALVIA E
TARTUFO NERO
Quail roll stuffed with pancetta and sage with black truffle
鸕鶿肉鼠尾草煙肉卷配黑松露

518

588

DALLA GRIGLIA
GRILL 烤肉

港幣 HK\$



FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA ROSSINI CON FEGATO
GRASSO E TARTUFO NERO
Australian Wagyu beef tenderloin Rossini with seasonal vegetables
and black truffle
澳洲和牛柳配鴨肝、時令雜菜及黑松露

888

MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9
Australian Mayura beef M9 (280g)
澳洲 M9 和牛西冷(280 克)

1,388

588

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\$

PORCINI TRIFOLATI ALL’ AGLIO E PREZZEMOLO
Sautéed porcini mushrooms with garlic and parsley
香炒香蒜牛肝菌

178

SPINACI SALTATI ALL’ AGLIO
Sautéed spinach with garlic and olive oil
香炒香蒜菠菜

港幣 HK\$

168

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

ASPARAGI ALL’AGRO
Steamed asparagus with lemon and olive oil
蘆筍配檸檬橄欖油

148



Seasonal promotion items

Additional order of black truffle is served at HK\$58 per gram. 額外黑松露每克另加港幣\$58.

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。