



ANTIPASTI Appetizer 前菜

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
CAVIALE OSCIETRA GOLD KAVIARI CON BLINIS ED I SUOI CONDIMENTI (SCATOLA DA 30GM) Oscietra Gold Caviar Kaviari with Blinis and Condiments (30g) 特級魚子醬配小圓薄餅及配料 (30 克)	1,688	PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 48 MESI SERVITO CON MELONE 48 Months Iberico Spanish Ham with Fresh Melon 48 個月風乾西班牙黑毛豬火腿配蜜瓜	688
ANTIPASTO DELLA CASA ALLA ROMANA The Roman Antipasto Table 自選羅馬式頭盤	428 Per Serving	INSALATA DI POLPO DEL MERITERRANEO CON PATATE, POMODORI, CAPPERI E ORIGANO Mediterranean Octopus and Potato Salad with Tomatoes, Capers and Oregano 地中海八爪魚薯仔沙律伴番茄配水瓜柳	288
CARPACCIO DI SCAMPI ALL' OLIO E LIMONE CON SORBETTO ALLA MELA VERDE E RAFANO Scampi Carpaccio with Celery, Green Apple, Horseradish Sherbet and Lemon Dressing 生淡水小龍蝦薄片伴西芹配青蘋果辣根雪葩	398	CARPACCIO DI MANZO FASSONE AL TARTUFO NERO CON ASPARAGI VERDI E PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE Fassone Beef Carpaccio with Black Truffle, Green Asparagus and Aged Parmesan Cheese 意式生牛肉薄片伴青蘆筍配黑松露菌及巴馬臣芝士	480
CAPELANTE SCOTTATE CON FUNGHI DI STAGIONE, SALSA AL TARTUFO NERO E RUCOLA SELVATICA Pan-seared Scallops with Seasonal Mushrooms, Black Truffle Sauce and Arugula 香煎帶子伴時令蘑菇、火箭菜配黑松露汁	480	TERRINA DI FEGATO D'ANITRA ALLE CINQUE SPEZIE CON INSALATA DI ALBICOCHE E PINOLI TOSTATI Duck Liver Terrine flavored with Five Spices, Apricot and Pine Nuts Salad 五式香料鴨肝凍批伴杏桃配松子沙律	388
LA MOZZARELLA DI BUFALA O LA BURRATA PUGLIESE CON INSALATINA DI POMODORINI, BASILICO E PROSCIUTTO DI PARMA Buffalo Mozzarella Cheese or Burrata Cheese with Fresh Tomato and Parma Ham 水牛芝士伴番茄沙律配帕爾馬火腿	328	TRIPPA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA CON CECI Stewed Veal Tripe 'Parmigiana Style' with Chick Peas 意式燴牛仔肚配雞豆	298

ZUPPE Soup 湯

IL MINISTRONE DI VERDURE TRADIZIONALE Traditional Italian Vegetables Soup 傳統意式雜菜湯	178	STRACCIATELLA ALLA ROMANA Beef and Capon Consommé with Beaten Egg and Parmesan Cheese 意式蛋花牛肉清湯	178
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	178	BISQUE DI ARAGOSTA CON CREMA ACIDA SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA Lobster Bisque with Croutons, Crème Fraiche and Chives 意式龍蝦湯	218

PASTE E RISOTTI Pasta and Risotto 意大利粉及飯

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE E SCAMORZA AFFUMICATA CON POMODORINI E BASILICO Homemade Ravioli filled with Eggplant and Smoked Mozzarella, Cherry Tomatoes and Basil 自家製煙芝士茄子意式雲吞配番茄	388	LINGUINE ALLA SABATINI Linguine with Scampi, Clams and Mussels, a Sabatini Original 招牌意大利扁意粉伴小龍蝦、蜆肉、青口、番茄汁	448
PAPPARDELLE AL SUGO DI ANITRA TRADIZIONALE 'PUNTA DI COLTELLO' Pappardelle Pasta with Traditional Duck Ragout 意式鴨肉醬闊麵	388	RISOTTO AL NERO CON MAZZANCOLLE E SCORZETTA DI LIMONE SFUSATO DI AMALFI Squid Ink Risotto with Mazzancolle Prawns and Grated Amalfi Lemon Skin 墨魚汁意大利飯伴意大利白蝦配檸檬皮	490
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with Porcini Mushrooms 意式牛肝菌意大利飯	398	TAGLIOLINI ALL'ASTICE LEGGERMENTE PICCANTI CON POMODORINI Homemade Tagliolini with Lobster and Chilli Cherry Tomatoes Sauce 自家製龍蝦全蛋麵配辣番茄汁	508
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The Original Oven-baked Lasagna Bolognese Style 意式肉醬千層麵	408	LINGUINE AI GAMBERI ROSSI DI SICILIA CON POMODORINO E BASILICO Linguine with Sicily Red Prawns with Cherry Tomatoes and Fresh Basil 意式西西里紅蝦扁意粉配香草番茄	528
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with Fresh Clams, Garlic and Parsley 香蒜蜆肉意大利粉	428		

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡

10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

SE AVETE ALLERGIE DA CIBO, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF



SECONDI
Main Course 主菜

IL PESCE 海鮮類	港幣 HK\$	LE CARNI 肉類	港幣 HK\$
FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI Baked Fillet of Seabass 'Sabatini Style' with Potatoes, Olives, and Cherry Tomatoes 沙巴天尼式焗海鱸魚伴香薯、橄欖配車厘茄	488	GALLETTO ALLA CACCIATORA CON OLIVE, CIPOLLINE E POMODORINI Spring Chicken 'Cacciatora' Style with Green Cerignola Olives, Cherry Tomatoes and Pearl Onions 意式香煎春雞伴青橄欖配番茄	460
FILETTO DI AMADAI CON SPINACI NOVELLI E SALSA ALLO ZAFFERANO Crispy Fillet of Amadai Fish served with Baby Spinach and Saffron Sauce 甘鯛魚柳伴菠菜配番紅花汁	568	GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL BAROLO CON POLENTA ALLA PIASTRA Slow Cooked Wagyu Beef Cheek with Polenta and Barolo Red Wine Sauce 慢煮和牛臉頰肉伴玉米餅配紅酒汁	488
FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI VERDI, DATTERINI E SALSA AL PINOT GRIGIO Fillets of Dover Sole with Green Asparagus, Sicilian Cherry Tomatoes and Pinot Grigio Sauce 香煎法國龍脷柳伴青蘆筍、車厘茄配白酒汁	698	BRACIOLA DI MAIALE IBERICO CON PORCINI, VERDURINE E SALSA ALLA MOSTARDA DI POMMERY Iberico Pork Chop with Porcini Mushrooms, Seasonal Vegetables and Honey Pommery Mustard Sauce 香煎西班牙豬扒伴牛肝菌配蜜糖芥末汁	488
CASSERUOLA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI SERVITA CON CAPELLI D'ANGELO IN AGLIO OLIO E PEPERONCINO Seafood Casserole and Angel Hair with Garlic 意式海鮮煲配意大利幼麵	1,638	LA CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE CON INSALATINA DI RUCOLA E POMODORINI AL BALSAMICO Veal Chop 'Milanese' with Rucola, Cherry Tomato Salad and Balsamic Dressing 米蘭式香炸牛仔扒伴火箭菜、車厘茄沙律配陳醋	498
		OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO AL FORNO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO Slow Braised Veal Shank with Saffron Risotto and Gremolata 傳統意式燴牛仔膝配番紅花意大利飯	508

DALLA GRIGLIA
From the Grill 烤肉

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 澳洲羊排伴時令雜菜配香薯	548	CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO U.S. Prime Rib Eye Steak 美國頂級肉眼扒	548
FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA CON FEGATO GRASSO D'ANITRA, FRUTTI DI BOSCO E TARTUFO NERO Australian Wagyu Beef Tenderloin with Duck Liver, Mixed Berries Sauce and Black Truffle 澳洲和牛柳伴鴨肝、雜莓醬配黑松露	668	MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 Australian Mayura Beef M9 澳洲 M9 和牛西冷	Market Price 市價
		MANZO GIAPPONESE A4 Japanese Beef A4 日本 A4 和牛	Market Price 市價
		FIorentina di Manzo Americano (X2 Persone) U.S. Beef T-Bone Steak (For 2 persons) 美國頂級 T 骨牛扒 (兩位用)	1,288

CONTORNI
Side Dish 伴菜

ASPARAGI ALL'AGRO Steamed Asparagus with Lemon and Olive Oil 檸檬欖油青蘆筍	138	INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI CILIEGIA E SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucola Salad with Cherry Tomatoes and Shaved Parmesan Cheese 意式火箭菜沙律伴車厘茄配巴馬臣芝士	148
VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA Grilled Vegetables Italian Style with Balsamic and Garlic Olive Oil 香烤意大利雜菜	138	SPINACI SALTATI ALL'AGLIO Sautéed Spinach with Garlic and Olive Oil 香炒香蒜菠菜	158
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	138	PORCINI TRIFOLATI ALL' AGLIO E PREZZEMOLO Sautéed Porcini Mushrooms with Garlic and Parsley 香炒香蒜牛肝菌	168

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡

10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

SE AVETE ALLERGIE DA CIBO, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF