



Celebrating Forbes “Recommended” Achievement in 2019
Chef Claudio Forbes Tasting Menu

Tartare di Astice allo Zenzero con Avocado e Caviale
Lobster Tartar in Lemon and Ginger Dressing, Avocado and Caviar
香檸薑汁龍蝦韃韃伴牛油梨配特級魚子醬



Consomme' di Manzo con Funghi, Lingua di Vitello e Tartufo Nero Pregiato
Beef Consommé with Mushroom, Veal Tongue and Black Truffle
牛肉清湯伴野菌、牛仔舌配黑松露菌



Taglierini al Tartufo nero Pregiato
Taglierini Pasta with Winter Black Truffle
意式全蛋麵配黑松露菌



Filetto di Anguilla alla Griglia con Carpione di Cipolla Rossa, Balsamico e Pura di Zucca
Grilled Fillet of Eel with Sweet and Sour Onion, Balsamic Vinegar and Pumpkin Puree
扒鱈柳伴甜酸洋葱及南瓜蓉



Costoletta di Maialino Iberico alle Erbe Aromatiche
Spanish Baby Lamb Rack with Aromatic Herbs
香烤西班牙羊排配香草



Fragoline ai Bosco Con Gelato di Vani Gia
Wild Strawberry with Vanilla Ice Cream
野草莓配雲呢拿雪糕

Caffe` o Te` e Biscottini
Coffee or Tea and Italian Cookies
咖啡或茶及意大利曲奇

每位港幣 HK\$1,480 per person

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。

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。