



Valentine's Dinner Menu 2019

Tartare di Astice allo Zenzero con Avocado e Caviale Oscietra
Boston Lobster Tartare with Ginger, Avocado and Oscietra Caviar
波士頓龍蝦韃韃伴牛油果、特級魚子醬



Crema di Carciofi con Carpaccio di Anitra affumicato e Tartufo Nero
Artichoke Cream Soup with Smoke Duck Breast Carpaccio and Black Truffle
洋薊濃湯伴煙鴨胸配黑松露



Capelli d'Angelo con Abalone e Asparagi Verdi serviti nella buccia di Limone Amalfitano
Angel Hair Pasta with Abalone and Green Asparagus served in Half Amalfi Lemon Skin
意式鮑魚、青蘆筍天使幼麵配香檸



Bocconcini di Coda di Rospo lardellati al Guabciale su crema di Piselli e Cipollotto Novello
Pan-seared Monkfish Fillet wrapped in Cured Pork Cheek, Green Peas and Spring Onion Cream
香煎安康魚柳豬臉頰卷配香蔥忌廉汁



Manzo Mayura M9 con Radicchio Patato Tartufata e salsa al Tartufo Nero Pregiato
Mayura Beef M9 with Radicchio, Truffle Mash Potato and Perigord Sauce
扒澳洲和牛伴菊苣、黑松露薯蓉配紅酒汁



Dessert Degli Innamorati

Valentine's Dessert
情人節特式甜品

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

HK\$3,760 港幣 per couple 每兩位

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 above price is subject to 10% service charge.

以上價目另加一服務費。