



Black Truffle Specials

廚師黑松露菌推介

Tartare di Fassone con Puntarelle all'olio, limone, acciughe e tartufo nero

Fassone Beef Tartare with Puntarelle in Oil, Lemon, Anchovies and Black Truffle

意大利生牛肉他他伴菊苣、銀魚、檸檬欖油汁配黑松露菌

\$428



Uova Strapazzate con crostone di pane tostato e tartufo nero

Organic Scramble Eggs with Roasted Country Bread and Black Truffle

香炒有機意大利蛋伴多士配黑松露菌

\$368



Consommé di manzo con funghi, lingua di vitello e tartufo nero

Beef Consommé with Mushrooms, Veal tongue and Black Truffle

牛肉清湯伴野菌、牛仔舌配黑松露菌

\$268



Risotto ai Carciofi, Salsiccia, Parmigiano e tartufo nero

Risotto with Artichoke, Italian Sausage, Parmesan Cheese and Black Truffle

意式腸肉、洋薊意大利飯配黑松露菌

\$438



Tagliolini al Tartufo Nero Pregiato

Classic Egg Tagliolini in Butter Sauce and Black Truffle

意式全蛋麵配黑松露菌

\$428



Anatra selvatica arrosto con pere cotte al vino rosso, Radicchio Trevigiano grigliato e tartufo nero

Roasted Wild Duck served with Cooked Pear in Red Wine, Grilled Radicchio and Black Truffle

燒野鴨伴香梨紅酒汁、扒菊苣配黑松露菌

\$638

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。

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目另加一服務費。



Chef Claudio's 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*

扒鱧柳伴甜酸洋蔥及南瓜蓉

~~~~~

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

**HK\$1,480 港幣 per person 每位**

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。

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目另加一服務費。