



Chef Claudio's Tasting Menu

Astice fritto con Patate Prezzemolate e Salsa di Agrumi e Miele
Deep-fried Boston Lobster with Potato Salad, Sweet and Sour Sauce
酥炸波士頓龍蝦伴薯仔沙律配甜酸汁
Champagne Barons de Rothschild Brut (100ml)

~~~~~

***Zuppa di Porcini con Parmigiano e Biscotti Salati***  
*Porcini Mushrooms Soup with Parmesan Cheese Foam and Cookies*  
牛肝菌濃湯配巴馬臣芝士曲奇  
*Paolo Scavino Sorriso Langhe Bianco 2016 (150ml)*

~~~~~

Risotto al Nero di seppia con Mazzancolle e Scorza di Limone Sfusato di Amalfi
Black Squid Ink Risotto with Italian Tiger Prawn and Amalfi Lemon Skin
意大利白蝦墨魚汁意大利飯配意大利香檸

~~~~~

***Trancio di Rombo Selvatico Arrostito con Porcini, Trippa e Chips di Aglio di Nubia***  
*Roasted Fillet of Wild Turbot with Porcini, Fish Tripe and Chips of Garlic from Nubia*  
香烤多寶魚魚柳伴牛肝菌，魚肚配香蒜  
*Mâcon-Verzé Domaine Jules Desjournays 2015 (100ml)*

~~~~~

Straccetti di Vitello con Porcini, Asparagi Verdi e Salsa al Pinot Grigio
Veal Straccetti with Porcini, Green Asparagus and Pinot Grigio Sauce
香煎牛仔伴牛肝菌，青蘆筍配白酒汁
Rosso di Montalcino Altesino 2015 (100ml)

~~~~~

### ***Delizia al Limone***

*Lemon Delight*  
意式檸檬蛋糕  
*Limoncello (50ml)*

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

**HK\$1,380 港幣 per person 每位; HK\$1,780 港幣 per person with wine pairing 每位已包括酒類**

*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。*