



ANTIPASTI
Appetizer 前菜

	港幣HK\$		港幣HK\$
INSALATA DI ABALONE CON ASPARAGI, PATATE, SALSA AL CAVIALE OSCIETRA E LIMONE Abalone and Asparagus Salad served with Potato, Osicetra Caviar and Lemon Dressing 鮑魚、青蘆筍沙律伴特級魚子醬配檸檬橄欖油汁	380	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
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	INSALATA DI POLPO E CAPESANTE CON PATATE SERVITA NELLA BUCCIA DI LIMONE AMALFITANO Octopus and Scallops Salad with Potato served in Amalfi Lemon 八爪魚帶子薯仔沙律配意大利檸檬	288

ZUPPE
Soup 湯

IL MINESTRONE 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
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 GUANCIA DI MANZO WAGYU CON PUREA DI ZUCCA, CASTAGNE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO Home-made Ravioli stuffed with Wagyu Beef Cheek, Pumpkin, Chestnuts and Red Wine Reduction 自家製意大利雲吞釀和牛面頰肉伴南瓜，栗子配紅酒汁	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	TAGLIOLINI ALL’ASTICE LEGGERMENTE PICCANTI CON POMODORINI Homemade Tagliolini with Lobster and Chilli Cherry Tomato Sauce 自家製龍蝦全蛋麵配辣番茄汁	508
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with Porcini Mushrooms 意式牛肝菌意大利飯	398	LINGUINE AI GAMBERI ROSSI DI SICILIA CON POMODORINI E BASILICO Linguine with Sicilian Red Prawns with Cherry Tomatoes and Fresh Basil 意式西西里紅蝦扁意粉配香草番茄	528
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The Original Oven-baked Lasagna Bolognese Style 意式肉醬千層麵	408		
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

Fish 海鮮類

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

ROMBO SELVATICO AL FORNO CON TRIPPA DI BACCALA’, PORCINI E CHIPS DI AGLIO
Wild Turbot served with Fish Tripes, Porcini Mushrooms and Garlic Chips
多寶魚柳伴魚肚、牛肝菌配香蒜

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

LE CARNI

Meat 肉類

港幣HK\$

GALLETTO ARROSTITO AL FORNO CON SALSA ALLA CACCIATORA
Oven-Baked Spring Yellow Chicken with Cacciatora Sauce
香烤春雞伴意式香草番茄醬

460

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

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

OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO AL FORNO CON 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

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

CONTRO-COSTA DI MANZO AMERICANO
U.S. Prime Rib Eye Steak
美國頂級肉眼扒

548

MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 (280G)
Australian Mayura Beef M9 (280g)
澳洲M9和牛西冷 (280克)

1,180

MANZO GIAPPONESE A4 (220G)
Japanese Beef A4 (220g)
日本A4和牛 (220克)

1,080

CONTROFILETTO DI MANZO ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE
Grilled Australian Angus Beef Sirloin served with Seasonal Vegetables
香烤澳洲安格斯西冷扒配時令雜菜

548

CONTORNI

Side Dish 伴菜

ASPARAGI ALL’AGRO
Steamed Asparagus with Lemon and Olive Oil
檸檬欖油青蘆筍

138

VERDURE GRIGLiate ALLA MEDITERRANEA
Grilled Vegetables Italian Style with Balsamic and Garlic Olive Oil
香烤意大利雜菜

138

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

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

SPINACI SALTATI ALL’AGLIO
Sautéed Spinach with Garlic and Olive Oil
香炒香蒜菠菜

158

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