

時令白松露品嚐套餐

餐前小食 AMUSE-BOUCHE

UOVO IN CAMICIA

有機雞蛋 · 意大利芝士汁 · 意大利白松露
Message In A Bottle Bianco IGT, Toscana, Tenuta Il Palagio, 2022 /
grappa infused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

AGNOLOTTI DEL PLIN ALLA PIEMONTESE

意大利芝士雲吞 · 百里香 · 意大利白松露
Collio Friulano Bio, Friuli, Gradis'ciutta, 2022 /
grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

SGROPPINO

青檸雪葩 · 意大利汽泡酒

FILETTO DI MANZO

煎焗澳洲 M5 和牛柳 · 鴨肝 · 意大利白松露

或

SAN PIETRO AI FINFERLI E SPUMANTE

煎焗鯛魚 · 意大利氣酒汁 · 意大利白松露
Lecinquevigne Barolo DOCG, Piemonte, Damilano, 2016 /
grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

SBRICOLONA AL CACAO

朱古力餡餅 · 焦糖醬 · 法式焦糖燉蛋雪糕
grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

PICCOLA PASTICCERIA

意式小甜點

每位 \$1,688

Signature Club 會員每位 \$1,488

配搭餐酒或意式白蘭地每位 \$528

以上菜式包括 3 克阿爾巴白松露
另加白松露按重量每克 \$120
所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食
恕不接受任何折扣優惠



關注我們

前菜
ANTIPASTI

TORTINO DI SPINACI E FONTANA (V)

焗菠菜梳乎厘 · 意大利芝士 · 瑞士甜菜
\$248

IL TAGLIERE

意式工藝火腿拼盤 · 迷你水牛芝士 · 意式蕃茄多士 · 橄欖 · 烤雜菜
\$498

LA BURRATA

水牛芝士 · D.O.P. 意大利火腿 · 意大利蕃茄
\$288

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO

煙燻劍魚 · 石榴籽 · 橄欖 · 意大利蕃茄 · 阿瑪爾菲檸檬汁
\$288

INSALATA DI GRANCHIO ZAFFERANO E LIMONE

阿拉斯加蟹肉沙律 · 藏紅花蛋黃醬 · 菊苣 · 茴香
\$388

INSALATA D'ARAGOSTA ALLA CATALANA (S)

波士頓龍蝦沙律 · 意大利蕃茄 · 藏紅花薯仔 · 龍蝦汁
\$388

VITELLO TONNATO AL TARTUFO (S)

意大利牛仔柳 · 松露吞拿魚蛋黃醬 · 水瓜榴 · 菊苣 · 黑松露
\$308



THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

麵食 PASTA

RAVIOLI ALLA BARBABIETOLA (V)

甜菜雲吞 · 乳清芝士 · 軟芝士 · 煙燻芝士 · 巴馬芝士
鼠尾草 · 芝士牛油汁
\$268

AGNOLOTTI DI ANATRA IN CREMA TARTUFATA (S)

鴨肉雲吞 · 巴馬火腿 · 牛肝菌 · 黑松露汁
\$298

CAVATELLI ALLO ZAFFERANO WAGYU BEEF RAGU E PROVOLA

貝殼粉 · 慢煮和牛肉醬 · 牛奶芝士 · 意大利蕃茄醬
\$308

TAGLIOLINI AL GRANCHIO E NDUJA

幼麵 · 阿拉斯加蟹肉 · 意大利辣腸 · 水芹菜 · 意大利蕃茄
\$368

RISO VENERE AI FRUTTI DI MARE E CAPESANTE

紫米意大利飯 · 海蝦 · 帶子 · 蛤蜊 · 青口 · 三文魚
海鱸魚 · 魷魚 · 意大利蕃茄
\$448

TORTELLI MULTICOLORE ALL'ARAGOSTA (S)

意大利雲吞 · 波士頓藍龍蝦 · 乳清芝士 · 龍蝦尾
24 個月 D.O.P. 帕瑪森芝士 · 龍蝦汁
\$488

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們

海鮮
FRUTTI DI MARE

MERLUZZO MADEIRA, FINOCCHI E FINFERLI
煎焗黑鱈魚·青蘆筍·羽衣甘藍·新薯·甘筍·馬德拉酒及雞油菌汁
\$428

ZUPPA DI MARE
燴海鮮·大蝦·石斑魚·蛤蜊·青口·魷魚·海螺·意大利蕃茄
\$448

L'ARAGOSTA (S)
烤波士頓藍龍蝦·千層焗薯·菠菜·龍蝦泡沫
\$538

肉類
CARNE

FILETTO DI MANZO AFFUMICATO (S)
煙燻澳洲 M4 和牛柳 220 克·燒新薯·根莖雜菜·牛仔肉汁
\$598

OSSOBUCO
燴意大利牛仔膝·骨髓·藏紅花燴飯·意大利蕃茄汁
\$448

COSTATA DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO (S)
澳洲羊鞍·開心果麵包糠·芹菜蓉·玉米餅·時令蔬菜·波特酒汁
\$468

BISTECCA DI MAIALE
香烤伊比利亞豬扒 250 克
\$428

COSTATA DI MANZO
香烤美國頂級肉眼扒 300 克
\$598

MANZO GIAPPONESE
香烤日本 A5 宮崎和牛西冷扒 350 克
\$748

TOMAHAWK (S)
火燒澳洲 M4 斧頭扒 1.4 公斤
\$2,188



湯
ZUPPA

IL MINISTRONE GENOVESE (V)

意大利蔬菜湯 · 香草醬
\$168

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI (S)

波士頓藍龍蝦及阿拉斯加蟹肉忌廉湯 · 蟹肉餛飩
\$198

配菜
CONTORNO

INSALATA MISTA (V)

意大利雜菜 · D.O.P. 巴馬芝士 · 意大利蕃茄
\$98

INSALATA DI FINOCCHI RUCOLA E POMODORINI (V)

意大利野火箭菜 · 茴香 · 意大利蕃茄
\$98

CREAMA DI PATATE E TARTUFO (V)

薯蓉 · 黑松露
\$98

SPINACI ALL'AGLIO CROCCANTE (V)

意大利野菠菜 · 乾蒜
\$98

FUNGHI MISTI (V)

炒雜菌 · 百里香
\$98



**薄餅
PIZZA**

BUFALINA (V)

意大利蕃茄 · 24 個月 D.O.P. 巴馬芝士 · 水牛芝士 · 羅勒
\$268

CAMPAGNOLA (V)

香草醬水牛芝士 · 烤雜菜 · 洋蔥
\$288

CALABRESE

意大利蕃茄及水牛芝士 · 意大利辣腸 · 紅甜椒 · 意大利蕃茄
\$298

LA LUGANIGA

黑松露水牛芝士 · 意大利火腿 · 野菌 · 意大利煙燻芝士 · 火箭菜
\$298

LA BURRATA (S)

意大利蕃茄及水牛芝士 · 巴馬火腿 · 水牛芝士 · 火箭菜 · 意大利蕃茄
\$328

PESCATORA

意大利蕃茄及水牛芝士 · 海蝦 · 煙燻三文魚 · 蛤蜊 · 青口 · 意大利蕃茄
\$368

