

甘帕尼亞特色風味套餐

餐前小食 AMUSE-BOUCHE

INSALATA DI GRANCHI E ARAGOSTA

波士頓龍蝦・阿拉斯加蟹肉沙律・藏紅花汁・脆茴香 San Angelo Pinot Grigio IGT, Tuscany, Castello Banfi, 2021/ grappa inflused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

TAGLIERINI AI RICCI DI MARE E POMODORINI

自家製意大利幼麵・海膽・辣椒・意大利蕃茄 Le Marne Gavi DOCG, Piedmont, Michele Chiarlo, 2022 / grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

SGROPPINO

紅桑子雪葩・雲呢拿雪糕・Moët & Chandon 香檳

FRITTURA MARE E MONTI

脆炸鱈魚柳・大蝦・魷魚・青口・意大利青瓜・松露大蒜蛋黃醬 或

TAGLIATA DI MANZO ALLA NAPOLI

A5 宮崎和牛腰脊柳・火箭菜・意大利蕃茄・巴馬芝士・牛仔肉汁 Terre Red IGT, Trentino, San Leonardo, 2021 / grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

TARTELLETTA ALLE MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO

洋梨焦糖杏仁餡餅•野莓•紅桑子醬 grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

PICCOLA PASTICCERIA

意式小甜點

\$1,288 per person Signature Club member \$1,088 per person

wine or grappa pairing \$528





前菜 ANTIPASTI

SFORMATO FONTINA E TARTUFO (S) (V)

焗芝士梳乎厘・意大利芝士・夏季黑松露 \$208

INSALATA DI SPINACI E CAPRINO

菠菜沙律・羊奶芝士・南瓜脆片・陳年黑醋 \$188

LA BURRATA (S)

水牛芝士・D.O.P. 意大利火腿・意大利蕃茄 \$268

OSTRICHE ALLA FIORENTINA

焗蠔・菠菜・意式白醬・香草麵包糠 \$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・莎樂美粉末 \$368

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 \$368

VITELLO TONNATO AL TARTUFO

意大利牛仔柳・松露吞拿魚蛋黃醬・水瓜榴・菊苣・黑松露 \$288





麵食 PASTA

CULURGIONES SARDI AI FUNGHI PORCINI (S)

特大意大利雲吞・紅薯・意大利腸肉 ・鼠尾草牛肝菌汁 \$288

RAVIOLI ERBETTE PINOLI E LIMONE (V)

意大利雲吞・乳清芝士・巴馬芝士・菠菜・瑞士甜菜 檸檬皮・松子仁・鼠尾草牛油汁 \$228

AGNOLOTTI DI ANATRA IN CREMA TARTUFATA (S)

鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁 \$268

PASTA MILLEFOGLIE

Fabio's 祖母食譜烤寬麵條・拿坡里肉醬・水牛芝士 ・巴馬芝士・意式白醬 ・意大利蕃茄醬 \$268

FETTUCCINE AL RAGU DI AGNELLO E TIMO

寛條麵・慢煮羊肉醬・意大利蕃茄醬・百里香 \$248

TAGLIERINI ALLA NERANO E VONGOLE

幼麵・蛤蜊・巴馬芝士 ・意大利青瓜・薄荷葉 ・檸檬皮 \$288

TAGLIOLINI AL GRANCHIO E NDUJA (S)

幼麵・阿拉斯加蟹肉・意大利辣腸・水芹菜・意大利蕃茄 \$348

CAVATELLI MARE E MONTI

貝殻粉・波士頓龍蝦・海蝦・蛤蜊・青口・魷魚・意大利青瓜・意大利蕃茄汁 \$398





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

GRIGLIATA DI PESCE

烤劍魚柳・大蝦・八爪魚・菊苣及火箭菜沙律・藏紅花蛋黃醬 \$398

BRANZINO AI FRUTTI DI MARE

800 克地中海鱸魚・蛤蜊・青口・白酒汁・意大利蕃茄 \$788

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 \$548

OSSOBUCO

燴意大利牛仔膝・藏紅花燴飯・意大利蕃茄汁 \$428

COSTATA DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO

澳洲羊鞍・開心果麵包糠・芹菜蓉・玉米餅・時令蔬菜・波特酒汁 \$448

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒 250 克・西西里燉菜・千層焗薯・馬沙拉酒 \$398

COSTATA DI MANZO

香烤美國頂級肉眼扒 300 克・時令蔬菜・牛仔肉汁 \$588

TAGLIATA DI MANZO ALLA NAPOLI

香烤日本 A5 宮崎和牛西冷扒 220 克・火箭菜沙律・巴馬芝士 \$598

BISTECCA DI BRONTOSAURO

火燒澳洲 M4 斧頭扒 1.4 公斤・雜菌・菠菜・千層焗薯・砵酒汁 \$1.988





湯 ZUPPA

IL MINESTRONE GENOVESE (V)

意大利蔬菜湯・香草醬 \$168

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI

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

POTATE ARROSTO AL TARTUFO (V)

烤薯仔・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 \$248

CAMPAGNOLA (V)

香草醬水牛芝士・烤雜菜・洋薊 \$268

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

NAPOLETANA

意大利蕃茄及水牛芝士・鯷魚・橄欖・水瓜榴・香蒜脆片 \$228

CALABRESE

意大利蕃茄及水牛芝士・意大利辣腸・紅甜椒・意大利蕃茄 \$268

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 \$288

PESCATORA

意大利蕃茄及水牛芝士・海蝦・煙燻三文魚・鱸魚・魷魚・蛤蜊・青口・意大利蕃茄 \$328





甜品 DOLCE

SEMIFREDDO PISTACCHIO (S) 意式半冷凍開心果慕斯・鬆脆餅乾 紅桑子醬	\$118	CAPRESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE 朱古力及杏仁蛋糕・拖肥醬榛子雪糕	\$118
MISTRAL TIRAMISU (S) 招牌意大利芝士布甸・意大利軟芝士 Kimbo 咖啡・可可粉・手指餅乾	\$118	TORTA AL FORMAGGIO 無蛋芝士蛋糕・蜜餞士多啤梨・雲呢拿忌廉	\$118
TARTA DI LIMONI CON MERINGA 阿馬爾菲檸檬撻・焦糖榛子 檸檬雪葩	\$118	AFFOGATO AL CIOCCOLATO 雲呢拿雪糕・朱古力咖啡醬・可可粉	\$118
PIZZA FRANGIPANE E MELE 蘋果金寶薄餅・瑪莎拉酒雪糕	\$168	COPPA GELATO 開心果雪糕・榛子雪糕・朱古力雪糕 馬卡龍・朱古力醬	\$148

甜品酒 VINO DOLCE		餐後酒 AMARO	
BOTTEGA MOSCATO NV	\$550	AMARETTO	\$75
BOTTEGA PINK MOSCATO NV	\$620	AVERNA AMARO	\$75
MOSCATO D'ASTI	\$650	FRANGELICO	\$75
		LIMONCINO	\$88

