

皮埃蒙特風味

皮埃蒙特位於阿爾卑斯山腳下，是一片將奢華美食與永恆傳統完美融合的土地。其核心城市阿爾巴因稀有且珍貴的白松露聞名全球 - 這是義大利美食中的瑰寶。這種珍饈以醉人的芳香與細膩的風味，將每一道菜品昇華為非凡的饗宴。

除了白松露，皮埃蒙特還擁有馥郁濃厚的巴羅洛紅酒、精緻細膩的意式雲吞以及綿密滑順的焗芝士梳乎厘，每一道佳餚皆蘊含對土地恩賜的熱忱與敬意。

探索皮埃蒙特 - 在這裡，阿爾巴白松露的魔力與當地風味的優雅，締造出感官與靈魂的盛宴。

SFORMATO (V)

焗芝士梳乎厘・巴馬芝士・意大利軟芝士・阿爾巴白松露
\$598

UOVO

水煮有機雞蛋・雞油菌・芝士汁・阿爾巴白松露
\$598

RAVIOLI

自家製 5 重芝士意大利雲吞・鼠尾草・阿爾巴白松露
\$598

TAGLIERINI

自家製幼麵・巴馬芝士・阿爾巴白松露
\$598

PIZZA

水牛芝士薄餅・意大利軟芝士・巴馬芝士・阿爾巴白松露
\$598

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



關注我們