

**冬季黑松露品嚐套餐**

**餐前小食  
AMUSE-BOUCHE**

**UOVO**

有機雞蛋 · 牛肝菌泡沫 · 水芥菜 · 巴馬芝士脆片 · 冬季黑松露  
Meriggio Sauvignon Blanc Bio IGT, Tuscany, Fontodi, 2023 /  
grappa infused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

**TAGLIERINI**

手工幼麵 · 羊奶芝士 · 巴馬芝士 · 黑胡椒 · 冬季黑松露  
Campo delle Oche Classico Superiore DOC, Marche, Fattoria San Lorenzo, 2020 /  
grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

**SGROPPINO**

檸檬雪葩 · 雲呢拿雪糕 · 意式白蘭地 · 意大利汽泡酒

**MERLUZZO**

煎焗黑鰆魚 · 馬德拉酒 · 雞油菌 · 茴香 · 百里香 · 冬季黑松露  
或

**FILETTO**

煎焗澳洲 M4 和牛柳 · 鴨肝 · 根莖蔬菜 · 冬季黑松露  
Marche Rosso "Il Solleone" IGT, Marche, Fattoria San Lorenzo, 2011 /  
grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

**TORTA MORBIDA**

無麩質朱古力蛋糕 · 雲呢拿雪糕 · 焦糖榛子 · 冬季黑松露  
grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

**PICCOLA PASTICCERIA**

意式小甜點

每位 \$1,288

Signature Club 會員每位 \$1,088

配搭餐酒或意式白蘭地每位 \$528

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

### 自助頭盤

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸 · 豬背肉 · 意式肉腸  
意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士 · 意式沙律 · 時令沙律醬

敬請貴賓於享用自助頭盤時，於單點菜單中點選一份主菜。

每位賓客均須點選一份主菜方可享用自助頭盤。

\$328

### SFORMATO (S) (V)

焗芝士梳乎厘 · 意大利芝士 · 羅馬花椰菜

\$168

### SPINACI (V)

菠菜沙律 · 羊奶芝士 · 南瓜脆片 · 陳年黑醋

\$168

### POLPETTE

意式肉丸 · 意大利芝士 · 香辣蕃茄醬 · 意式香草麵包

\$168

### BURRATA (S)

水牛芝士 · D.O.P. 意大利火腿 · 菊苣 · 意大利蕃茄

\$208

### VITELLO

意大利牛仔柳 · 松露吞拿魚蛋黃醬 · 水瓜榴 · 菊苣 · 黑松露

\$248

### GRANCHIO & ARAGOSTA (S)

波士頓龍蝦及阿拉斯加蟹肉沙律 · 藏紅花蛋黃醬 · 脆茴香

\$328

### MINESTRONE (V)

意大利蔬菜湯 · 香草醬

\$148

### CROSTACEI

波士頓藍龍蝦及阿拉斯加蟹肉忌廉湯 · 蟹肉雲吞

\$168



## 麵食 PASTA

### RAVIOLI (S)

意大利雲吞 · 乳清芝士 · 巴馬芝士 · 蛋黃 · 卡邦尼忌廉汁  
\$228

### AGNOLOTTI (S)

鴨肉雲吞 · 巴馬火腿 · 牛肝菌 · 黑松露汁  
\$248

### PACCHERI

意式寬管麵 · 意大利腸肉 · 野菌忌廉汁 · 巴馬芝士脆片  
\$248

### LASAGNA

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  
\$248

### TAGLIOLINI (S)

幼麵 · 阿拉斯加蟹肉 · 蟹肉濃湯 · 辣椒 · 意大利蕃茄  
\$298

### LINGUINE

扁麵 · 波士頓龍蝦 · 龍蝦濃湯 · 意大利蕃茄  
\$348

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

## 肉類 CARNE

### MAIALE

香烤伊比利亞豬扒 250 克 · 馬沙拉酒  
\$348

### OSSOBUCO

燴意大利牛仔膝 · 藏紅花燴飯 · 意大利蕃茄汁  
\$398

### AGNELLO

澳洲羊鞍 · 香辛麵包糠 · 波特酒汁  
\$398

### FILETTO (S)

煙燻澳洲 M4 和牛柳 200 克 · 燒新薯 · 根莖雜菜 · 牛仔肉汁  
\$498

### FLAT IRON T-BONE

1 公斤澳洲安格斯 T 骨牛扒 · 意式沙律 · 薯條  
\$1,198

### FLAT IRON TOMAHAWK

1.5 公斤澳洲安格斯戰斧牛扒 · 意式沙律 · 薯條  
\$1,398

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**

煎焗黑鰆魚 · 菠菜 · 茴香 · 牛肝菌及香艾酒汁  
\$348

**FRITTURA**

脆炸鱈魚柳 · 大蝦 · 魷魚 · 青口 · 意大利青瓜 · 松露大蒜蛋黃醬  
\$398

**BURRIDA DI PESCE (S)**

慢煮海鮮鍋 · 石斑魚 · 大蝦 · 蛤蜊 · 青口 · 小魷魚 · 意大利蕃茄  
\$398

配菜  
**CONTORNO**

**INSALATA (V)**

意大利雜菜 · 巴馬芝士 · 意大利蕃茄  
\$68

**RUCOLA (V)**

小花椰菜 · 蒜頭 · 橄欖油  
\$68

**POTATE (V)**

手切薯條 · 黑松露蛋黃醬  
\$68

**SPINACI (V)**

意大利野菠菜 · 脆蒜  
\$68

**FUNGHI (V)**

炒雜菌 · 紅蔥 · 百里香  
\$68



## 正宗拿坡里薄餅

我們的薄餅麵團選用意大利頂級「00」麵粉、純淨天然泉水、少許海鹽及天然野生酵母精心製作。

經過細緻的 24 小時自然發酵，這些簡單卻卓越的食材轉化為輕盈蓬鬆的餅皮，完美平衡了細膩的酥脆與令人滿足的嚼勁。

這份歷久彌新的工藝，於每一口中傳承拿坡里傳統的真諦。

我們尊崇意大利豐富的烹飪傳統，嚴選來自各地區的頂級手工食材。

### 薄餅 PIZZA

#### **MARGHERITA (V)**

意大利蕃茄及水牛芝士 · 羅勒 · 橄欖油  
\$188

#### **PICCANTE**

意大利蕃茄及水牛芝士 · 辣味莎樂美腸 · 羅勒  
\$208

#### **5 FORMAGGI**

5 重意大利芝士 · 火箭菜  
\$248

#### **REGINA**

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  
\$268

#### **LUGANIGA**

黑松露水牛芝士 · 意大利腸肉 · 野菌 · 火箭菜  
\$288

#### **FRITTA (S)**

香炸薄餅 · 火腿 · 莎樂美腸 · 水牛芝士 · 乳清芝士 · 火箭菜 · 意大利辣蕃茄汁  
\$298

#### **EXTRA TOPPING**

巴馬火腿 · 意大利腸肉 · 莎樂美腸 · 火腿 · 烤蔬菜 · 野菌 · 水牛芝士 · 火箭菜  
每款 \$50



甜品  
DOLCE

**SEMIFREDDO (S)**

意式半冷凍開心果慕斯 · 鬆脆餅乾  
紅桑子醬

\$118

**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

**TARTA DI LIMONI**

阿馬爾菲檸檬撻 · 焦糖榛子  
檸檬雪葩

\$118

**PIZZA ALLA CREMA  
PORTOGHESE**

葡式蛋撻風味薄餅

\$148

**CAPRESE AL CIOCCOLATO**

朱古力及杏仁蛋糕 · 拖肥醬  
榛子雪糕

\$118

**TORTA AL FORMAGGIO**

無蛋芝士蛋糕 · 蜜餞士多啤梨 · 雲呢拿忌廉

\$118

**AFFOGATO**

雲呢拿雪糕 · 朱古力咖啡醬 · 可可粉

\$118

**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  
DESSERT WINE

**BOTTEGA MOSCATO NV**

\$550

**BOTTEGA PINK MOSCATO NV**

\$620

**MOSCATO D'ASTI**

\$650

**VIN SAN GIUSTO BLANC,  
SAN GIUSTO A RENTENNANO,  
2009 (375 ML)**

\$880

餐後酒  
DIGESTIF

**AMARETTO**

\$75

**AVERNA AMARO**

\$75

**FRANGELICO**

\$75

**LIMONCINO**

\$88

