

MENU CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

Ruinart, Blanc de Blancs, Reims, Champagne, France NV

Ravioli glassati con funghi, pepe nero e olio al prezzemolo (L)

手工意大利饺子配蘑菇酱汁·黑胡椒及意大利欧芹油

Marramiero, "Altare" Trebbiano d'Abruzzo DOC, Abruzzo, Italy 2021

Maialino croccante con salsa all'arancia (G) (LS)

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

Giacomo Conterno, Barolo Francia DOCG, Piemonte, Italy 2018

Patate arrosto/ Funghi trifolati/ Spinaci aglio, olio e peperoncino (G)(L)(V)

烤小土豆/炒蘑菇/蒜香炒菠菜·橄榄油及辣椒

Tiramisù

提拉米苏

Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta, Lombardia, Italy 2018

1588 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

2588 元 / 每位

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Insalata di astice Blu, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (G)(L)

蓝龙虾色拉 · 芹菜根 · 混合芽苗菜及粉胡椒

Marie Demets, Brut Tradition, Champagne, France NV

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano (G)

蘑菇 · 榛子及帕马森芝士

Poderi Aldo Conterno, Conca Tre Pile Barbera d'Alba, Piemonte, Italy 2018

Fettucelle all'uovo con vongole e bottarga (L)

意式手工宽面配蛤蜊及乌鱼子

Marramiero, "Altare" Trebbiano d'Abruzzo DOC, Abruzzo, Italy 2021

Merluzzo carbonaro con patate, cipollotto e latte di baccalà (G)

烤鳕鱼配土豆 · 洋葱及鳕鱼牛奶酱汁

Domaines Leflaive, Pouilly Fuisse, Burgundy, France 2020

Filetto di manzo Angus con spugnole e salsa al pepe nero (G)

安格斯牛里脊配羊肚菌及黑胡椒酱汁

Giacomo Conterno, Barolo Francia DOCG, Piemonte, Italy 2018

Pane e cioccolato

面包巧克力

Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta, Lombardia, Italy 2018

1900 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

3300 元 / 每位

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

此菜单需整桌同时使用
上述价格包含所有税费及服务费

APPETIZERS

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

800 元

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza (VG) (G) (L)

菊苣配松子奶油·烤樱桃番茄及混合沙拉菜

250 元

Insalata di astice Blu, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (G)(L)

蓝龙虾色拉·芹菜根·混合芽苗菜及粉胡椒

1200 元

Scampi arrosto con puré di patate piccanti (G)

烤鳌虾配辣味土豆泥

598 元

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi (G)

烤金枪鱼腩·茴香头配柑橘沙拉

660 元

Carpaccio di filetto marinato alle erbe (G)

香草腌制生牛肉薄片

460 元

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro (VG) (L)

番茄意面

300 元

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)

意式扁面配龙虾及西班牙红虾

720 元

Ravioli glassati con funghi, pepe nero e olio al prezzemolo (L)

手工意大利饺子配蘑菇酱汁·黑胡椒及意大利欧芹油

398 元

Risotto con zucca, parmigiano e aceto balsamico (G)

南瓜烩饭·帕玛森芝士及陈年香脂醋

430 元

La Lasagna

手工传统番茄小牛肉千层面

450 元

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

上述价格包含所有税费及服务费

MAIN COURSES

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2/4 persone) (G) (L) (LS)

每日精选盐焗(2或4人食用)

1280 元

Merluzzo carbonaro con patate, cipollotto e latte di baccalà (G)

烤鳕鱼配土豆·香葱及鳕鱼牛奶酱汁

700 元

Filetto di manzo con salsa al latte, salvia, limone e finocchietto (G)

牛柳配牛奶汁·鼠尾草·柠檬及茴香头

858 元

Maiolino croccante con salsa all'arancia (G) (LS)

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

640 元

Tagliata di filetto Wagyu M9 al rosmarino (G) (L)

炙烤 M9级和牛里脊配迷迭香

1500 元

Cavolfiore gratinato e nocciole (VG) (G) (L)

焗烤花椰菜配榛子泥

398 元

所有主菜皆可选择两种配菜

Patate novelle al forno (VG) (G) (L)

烤小土豆

Funghi trifolati (VG) (G) (L)

炒蘑菇

Spinaci aglio, olio e peperoncino (VG) (G) (L)

蒜香炒菠菜·橄榄油及辣椒

Misticanza con vinaigrette alla mandorla (VG) (G) (L)

混合蔬菜色拉配杏仁醋

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

上述价格包含所有税费及服务费