



CUCINA



MICHELIN-STARRED CHEF PAOLO BARRALE A LA CARTE MENU

14-18 August 2024

Appetiser & Soup 前菜及湯品

	HK\$
Astice, pure' di cavolfiore, Bisque all' orientale, yuzu kosho, Riso soffiato Lobster, Cauliflower Purée, Lobster Bisque, Yuku Kosho, Puffed Rice 龍蝦、椰菜花蓉、龍蝦湯、柚子胡椒、米通	328
Tartare di Fassona, fegato d' anatra, gelatina di funghi al Marsala, chiodini, tartufo nero Fassona Beef Tartare, Duck Liver, Mushroom Jelly with Marsala, Honey Mushrooms, Black Truffle 意大利生牛肉他他、鴨肝、蘑菇啫喱配瑪莎拉酒、蜜糖蘑菇、黑松露	298
Asparagi Bianchi e Verdi, pure' di asparagi, latte di mandorla , salsa al curry White and Green Asparagus, Almond Milk, Asparagus Purée, Curry Sauce 白露筍及青露筍、杏仁奶、露筍蓉、咖喱汁	228

Risotto & Pasta 意大利飯及意粉

Cappuccino di Polpo alla luciana... Octopus Ragout, Potato Foam, Octopus Carpaccio, Olives, Capers 燉八爪魚、薯仔泡沫、八爪魚薄片、橄欖、酸豆	218
Ziti in salsa genovese, ventresca di tonno marinata, carote e frutto della passione Ziti Pasta, Genovese Sauce, Marinated Tuna Belly, Carrot and Passion Fruit 長意粉、熱拿亞醬、醃吞拿魚腩、甘筍及熱情果	348
Risotto in zuppa di pesci , aioli , zafferano, paprika e lime Risotto with Mix Seafood, Aioli Sauce, Saffron, Paprika and Lime 海鮮意大利飯、大蒜蛋黃醬、藏紅花、甜紅椒粉及青檸	368

Prices are subject to a 10% service charge
價目另設加一服務費

Main Courses 主菜

Hlibut con salsa all' impepata di cozze , nero di seppia, salsa al prezzemolo , insalatina di finocchi Pan-fried Fillet of Halibut, Mussels, Squid Ink and Parsley Sauce, Fennel Salad 香煎比目魚、青口、墨魚番茜汁、茴香沙律	428
Branzino Chileno al forno , crema di aglio dolce e prezzemolo , calamari , salsa affumicata Baked Chilean Seabass, Sweet Garlic Purée & Parsley, Calamari, Smoked Sauce 焗智利鱸魚、甜蒜蓉及番茜、魷魚、煙燻汁	458
Guancia di vitello alla pizzaiola, friggitielli, aligot di patate alla provola Braised Veal Cheek "Pizzaiola Style", Green Peppers, Mashed Potatoes with Provolone Cheese 意式燉小牛臉頰肉、青椒、薯蓉配牛奶芝士	428
Rollata di agnello e Lombetto in crosta di alghe, salsa alle ostriche, pure' di rucola e daikon Lamb in Two Ways: Roulade and Seaweed Crusted Loin, Oysters Sauce, Rocket Puree and Daikon 羊肉兩食：羊肉紫菜卷、蠔油汁、火箭菜蓉及蘿蔔	458

Desserts 甜品

Mousse di ricotta affumicata, nocciola e pere al rosmarino Smoked Ricotta Cheese Mousse, Halzenut and Pear with Rosemary 煙燻意大利芝士慕絲、榛子及香梨配迷迭香	118
Tiramisuuuuuuu Spuma al tiramisù, biscotti al caffè', gelato alla nocciola Tiramisu' foam, Coffee Biscuit, Hazelnut Ice-cream 意大利咖啡蛋糕泡沫、咖啡餅乾、榛子雪糕	128
Fior di Fragola Spuma di latte, sorbetto di fragole , fragole all' aceto, meringa Milk Foam, Strawberry Sorbet, Meringue, Strawberry Marinated in Vinegar 牛奶泡沫、士多啤梨雪葩、蛋白糖、醋醃士多啤梨	118

Prices are subject to a 10% service charge
價目另設加一服務費