



CUCINA



MICHELIN-STARRED CHEF PAOLO BARRALE
TASTING MENU

14 - 18 August 2024

Astice, pure' di cavolfiore, Bisque all' orientale, yuzu kosho, Riso soffiato

Lobster, Cauliflower Purée, Lobster Bisque, Yuzu Kosho, Puffed Rice

龍蝦、椰菜花蓉、龍蝦湯、柚子胡椒、米通

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Candele 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

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Guancia di vitello alla pizzaiola, friarielli, 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

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

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

每位港幣 HK\$888 per person

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