



**CUCINA**

Sponsored by



**MICHELIN-STARRED CHEF PAOLO BARRALE  
WINE PAIRING TASTING DINNER**

16 August 2024

**Gulfi Carjanti Caricante IGT 2019**

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**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

**Cantine Pellegrino Junco Frappato 2022**

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**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

**Gulfi Pino Terre Siciliane Rosso Pinot Noir IGT 2016**

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Guancia di vitello alla pizzaiola, friarielli, aligot di patate alla provola**

Braised Veal Cheek "Pizzaiola Style", Green Peppers, Mashed Potatoes with Provola Cheese

意式燉小牛臉頰肉、青椒、薯蓉配牛奶芝士

**Gulfi Nero Sanlore Pachino Cru Nero d'Avola IGT 2009 Magnum**

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**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

**Cantine Pellegrino Uncle Joseph Marsala Rubino Dolce DOC 2015**

**每位港幣 HK\$1,288 per person**

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