


ANTIPASTI

Appetizers 前菜

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
CAVIALE IRANIANO BELUGA CON I SUOI CONDIMENTI (50GM) Iranian Beluga Caviar with blinis and condiments (50gm) 特級魚子醬配小圓薄餅及配料 (50 克)	4,888	PROSCIUTTO IBERICO 48 MESI SERVITO CON MELONE 48 months Iberico ham with fresh melon 48 個月風乾西班牙黑毛豬火腿配蜜瓜	698
FRITTO MISTO ALL'ITALIANA Deep-fried calamari, prawns, scallops and softshell crab in Italian style 意式脆炸魷魚、大蝦、帶子和軟殼蟹	508	LA MOZZARELLA DI BUFALA O LA BURRATA PUGLIESE CON INSALATINA DI POMODORINI, BASILICO E PROSCIUTTO DI PARMA Buffalo mozzarella or burrata cheese with fresh tomatoes and Parma ham 水牛芝士或布拉塔芝士配番茄及帕爾馬火腿	358
CARPACCIO DI SCAMPI CON SEDANO,CAVIALE DORATO, SORBETTO ALLA MELA VERDE E RAFANO Scampi carpaccio with celery and caviar with green apple and horseradish sorbet 生薄片小龍蝦配西芹、魚子醬及青蘋果辣根雪葩	588	TRIPPA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA CON CECI Stewed veal tripe 'Parmigiana style' with chick peas 意式燴牛仔肚配雞豆	328
 CARPACCIO DI FASSONE CON ASPARAGI BIANCHI, RUCOLA E PARMIGIANO Fassone beef carpaccio with white asparagus, arugula and parmesan cheese 意大利生牛肉薄片配白蘆筍、火箭菜及巴馬臣芝士	498	 POLPO E CAPESANTA SU PUREA DI PISELLI, AGRETTI E ASPARAGI BIANCHI Octopus and scallop with green peas pure', agretti and white asparagus 八爪魚、帶子沙律配青豆蓉、春季長毛菜及白蘆筍	498
 ASPARAGI BIANCHI BOLLITI CON SALA OLANDESE E PROSCIUTTO 48 MESI Poached white asparagus with 48 months iberico ham and hollandaise sauce 水煮白蘆筍配 48 個月西班牙黑毛豬風乾火腿及蛋黃醬	498	PARMIGIANO DI MELANZANE ALLA SABATINI Eggplant parmigiana with mozzarella, fresh basil and tomato sauce 意式芝士焗茄子配香草及番茄醬	388

ZUPPE

Soups 湯

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
IL MINISTRONE DI VERDURE TRADIZIONALE Traditional Italian vegetables soup 傳統意式雜菜湯	188	STRACCIATELLA ALLA ROMANA Beef and capon consommé with beaten egg and parmesan cheese 意式蛋花牛肉及雞清湯	188
CAPPUCCINO AI FUNGHI PORCINI CON SPUMA AL AL PARMIGIANO E BISCOTTI Porcini mushrooms 'cappuccino' with parmesan cheese foam and cookies 牛肝菌濃湯配巴馬臣芝士曲奇	188	BISQUE DI ASTICE CON CREMA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA Lobster bisque with croutons and chives 龍蝦濃湯	268
 ZUPPA DI ASPARAGI BIANCHI CON CALAMARI E CAVIALE White asparagus soup with squid and caviar 白蘆筍忌廉湯配魷魚及魚子醬	268		

PASTE E RISOTTI

Pastas and Risottos 意大利粉及飯

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
LINGUINE AI GAMBERI ROSSI SICILIANI CON POMODORINI E BASILICO Linguine with Sicilian red prawns, cherry tomatoes and fresh basil 意式西西里紅蝦扁意粉配香草及車厘番茄	688	 CASERECCE CON ASPARAGI BIANCHI, CANNOLICCGI E BOTTARGA Caserecce with white asparagus, razor clams and bottarga 意式扭紋粉配白蘆筍、聖子皇及烏魚子	488
LINGUINE ALLA SABATINI Linguine with scampi, clams and mussels, a Sabatini original 招牌意大利扁意粉配小龍蝦、蜆肉、青口、番茄汁	528	 AGNOLOTTI DEL PLIN ALLE ERBE CON SALSA AL BURRO E ASPARAGI BIANCHI Plin Agnolotti stuffed with herbs in butter sauce and white asparagus 自家製意式雲吞釀香草配牛油汁及白蘆筍	488
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468	 RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI Risotto with white asparagus 白蘆筍意大利飯	408
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The original oven-baked lasagna Bolognese style 意式肉醬千層麵	428	RISOTTO ALLA SABATINI CON CODE DI SCAMPI Risotto with scampi "Sabatini's recipe" 小龍蝦意大利飯	548

TONNARELLI PAGLIA E FIENO ALLA ROMANA 408
Homemade tonnarelli with morel mushrooms, green peas, and
Parma ham in light cream sauce
自家製蛋麵配蘑菇、青豆、帕爾馬火腿及淡忌廉汁

TAGLIOLINI ALLÁSTICE LEGGERMENTE PICCANTI CON 608
POMODORINI
Homemade tagliolini with Boston lobster, chili & cherry tomato sauce
自家製全蛋麵配龍蝦及辣車番茄汁

RIGATONI CON CODA DI BUE ALLA VACCINARA E PECORINO 428
ROMANO
Rigatoni with braised oxtail and pecorino cheese “Vaccinara” style
意式通粉配燴牛尾及羊奶芝士

SECONDI Main Courses 主菜

IL PESCE 海鮮類

ASTICE BLU ALLA SABATINI
Oven-baked Boston lobster with risotto in “Sabatini style”
the original dish created by Francesco Sabatini
自家製焗龍蝦意大利飯


FILETTI DI SOGLIOLA CON CARCIOFI, 698
DATTERINI E SALSA AL AL PINOT GRIGIO
Fillet of Dover sole with artichoke, cherry tomatoes
and Pinot Grigio Sauce
香煎法國龍柳配雅枝竹、車厘番茄及白酒汁

FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON 518
OLIVE, PATATE E POMODORINI FRESCHI
Baked fillet of seabass ‘Sabatini style’ with potatoes,
olives and cherry tomatoes
自家製焗海鱸魚配香薯、橄欖及車厘番茄

港幣 HK\$
1,288

LE CARNI 肉類 港幣 HK\$
588
GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL BAROLO
CON POLENTA ALLA PIASTRA
Slow-cooked Wagyu beef cheek with polenta and red wine sauce
慢煮和牛面頰肉配玉米餅及紅酒汁

OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO AL FORNO CON 538
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Slow braised ossobuco with saffron risotto and gremolata
傳統意式燴牛仔膝配番紅花意大利飯

 TRANCIO DI TROTA OCEANICA IN SALSA DI UOVA DI LUCCIO 588
CON ASPARAGI BIANCHI E AGRETTI
Oven baked ocean trout served with white asparagus, agretti
and pike roe sauce
焗鱒魚配白蘆筍、春季長毛菜及梭魚籽汁

DALLA GRIGLIA GRILL 烤肉

 FILETTO DI MANZO WAGYU CON FEGATO, SALSA AL 888
TARTUFO NERO E ASPARAGI BIANCHI FRITTO
Australian Wagyu beef tenderloin Rossini with deep fried white
asparagus and black truffle sauce
澳洲和牛柳配鴨肝、香炸白蘆筍及黑松露汁

COSTOLETTE D’ ABBACCHIO SCOTTADITO AL 588
TIMO E LIMONE, CON VERDURE DI STAGIONE E
MILLEFOGLIE DI PATATA
Charcoal grilled lamb chops with thyme and lemon,
seasonal vegetables and potato mille-feuille (270g)
澳洲羊扒配時令雜菜及千層香薯(270 克)

港幣 HK\$

888
MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 1,388
Australian Mayura beef M9 (280g)
澳洲 M9 和牛西冷(280 克)

CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5 598
ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE
Grilled Australian Wagyu M5 sirloin with seasonal vegetables (280g)
香烤澳洲 M5 和牛西冷配時令雜菜 (280 克)

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU M5 CON 1,998
VERDURE DI STAGIONE (1 KG)
Australian Wagyu M5 T-Bone steak with seasonal vegetables (1kg)
澳洲 M5 和牛 T 骨扒配時令雜菜 (28 克)

CONTORNI Side Dishes 伴菜

PORCINI TRIFOLATI ALL’ AGLIO E PREZZEMOLO 178
Sautéed porcini mushrooms with garlic and parsley
香炒香蒜牛肝菌

INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI CILIEGIA 158
E SCAGLIE DI PARMIGIANO
Rucola salad with cherry tomatoes and shaved parmesan cheese
意式火箭菜沙律配車厘番茄及巴馬臣芝士

INSALATA VERDE MISTA AL BALSAMICO O 148
ALL’ OLIO E LIMONE
Mixed green salad with balsamic dressing or lemon olive oil dressing
雜菜沙律配黑醋汁或檸檬橄欖油汁

港幣 HK\$
178

港幣 HK\$
168
SPINACI SALTATI ALL’ AGLIO
Sautéed spinach with garlic and olive oil
香炒香蒜菠菜

158
VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA 148
Grilled vegetables Italian style with balsamic and garlic olive oil
香烤意大利雜菜

148
ASPARAGI ALL’ AGRO 148
Steamed asparagus with lemon and olive oil
蘆筍配檸檬橄欖油

Seasonal promotion items

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目另加一服務費。

If you have any food allergies, please inform our staff. 如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

