



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 cheese or burrata cheese with fresh tomatoes and Parma ham 水牛芝士或布拉塔芝士配番茄沙律及帕爾馬火腿	358
CARPACCIO DI SCAMPI CON SEDANO,CAVIALE DORATO, SORBETTO ALLA MELA VERDE E RAFANO Scampi carpaccio with celery, golden caviar, green apple and horseradish sorbet 生薄片小龍蝦配西芹、黃金魚子醬及青蘋果辣根雪葩	588	INSALATA DI POLPO E CAPESANTA CON PATATE SERVITA NELLA BUCCIA DI LIMONE AMALFITANO Octopus and scallop salad with potatoes in Amalfi lemon skin 八爪魚、帶子沙律配薯仔及意大利檸檬	368
CARPACCIO DI FASSONE CON CARCIOFINI SOTT OLIO E TARTUFO NERO INVERNALE AUSTRALIANO Fassone beef carpaccio with baby artichoke and Australian black truffle 意大利生牛肉薄片配雅枝竹及澳洲黑松露	1388	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
		ASTICE BLU CON POMODORINI, ASPARAGI VERDI E CAVIALE Blue lobster salad with tomatoes, green asparagus, red onion and caviar 藍龍蝦沙律配番茄、青蘆筍、紅洋蔥及魚子醬	788

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 BLU CON CREMA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA Blue lobster bisque with croutons and chives 藍龍蝦濃湯	288

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	TAGLIOLINI ALL'ASTICE BLU LEGGERMENTE PICCANTI CON POMODORINI Homemade tagliolini with blue lobster, chili and cherry tomato sauce 自家製全蛋麵配藍龍蝦及辣車厘茄汁	788
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	TORTELLI RIPIENI DI PORRO E SALSICCIA CON SALSA AL BURRO E TARTUFO NERO AUSTRALIANO Homemade tortellini stuffed with leek and sausage in butter sauce and Australian black truffle 自家製意大利雲吞配腸肉、大蒜伴牛油汁及澳洲黑松露	488
RIGATONI CON CODA DI BUE ALLA VACCINARA E PECORINO ROMANO Rigatoni with braised oxtail and pecorino cheese "Vaccinara" style 意式通粉配燴牛尾及羊奶芝士	428	RISOTTO ALLA SABATINI CON CODE DI SCAMPI Risotto with scampi "Sabatini's recipe" 小龍蝦意大利飯	548
LASAGNA ALLA BOLOGNESE The original oven-baked lasagna Bolognese style 意式肉醬千層麵	428	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468
TONNARELLI PAGLIA E FIENO ALLA ROMANA 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	408	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with porcini mushrooms 牛肝菌意大利飯	398

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡

10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

SE AVETE ALLERGIE DA CIBO, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF



SECONDI

Main Courses 主菜

IL PESCE 海鮮類

ASTICE BLU ALLA SABATINI
Oven-baked blue lobster with risotto in "Sabatini style"
the original dish created by Francesco Sabatini
自家製焗藍龍蝦意大利飯

FILETTI DI SOGLIOLA CON ASPARAGI VERDI, DATTERINI E SALSA AL PINOT GRIGIO
Fillet of Dover sole with green asparagus, cherry tomatoes and Pinot Grigio Sauce
香煎法國龍柳配蘆筍、車厘番茄及白酒汁

FILETTO DI BRANZINO ALLA SABATINI CON 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\$
1,488

698

518

LE CARNI 肉類

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 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

LA CLASSICA COSTOLETTA ALLA MILANESE CON INSALATINA DI RUCOLA E POMODORINI AL BALSAMICO
Veal chop 'Milanese style' with rucola, cherry tomato salad and balsamic dressing
米蘭式炸牛仔扒配火箭菜、車厘番茄沙律及意大利黑醋汁

FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA ROSSINI CON FEGATO GRASSO E TARTUFO NERO AUSTRALIANO
Wagyu beef tenderloin Rosini with duck liver and Australian black truffle
澳洲和牛柳配鴨肝及澳洲黑松露

港幣 HK\$
588

538

528

788

DALLA GRIGLIA GRILL 烤肉

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

COSTOLETTE D' ABBACCHIO SCOTTADITO AL 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)

1,388

588

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5 CON VERDURE DI STAGIONE (1KG)
Australian Wagyu M5 T-Bone steak with seasonal vegetables (1kg)
澳洲 M5 和牛 T 骨扒配時令雜菜 (1 千克)

CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU AUSTRALIANO M5 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)

1,998

598

CONTORNI Side Dishes 伴菜

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

INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI CILIEGIA 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 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

158

148

SPINACI SALTATI ALL' AGLIO
Sautéed spinach with garlic and olive oil
香炒香蒜菠菜

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

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

港幣 HK\$
168

148

148

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡

10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

SE AVETE ALLERGIE DA CIBO, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF