



## 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 IN SALSA VERDE CON PATATE E FAGIOLINI Octopus and scallop salad with in green sauce, potatoes and Frech beans 八爪魚、帶子沙律配薯仔及法邊豆	448
CARPACCIO DI FASSONE CON RUCOLA, PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO D'ALBA Fassone beef carpaccio with artichoke, arugula and parmesan cheese and Alba white truffle 意大利生牛肉薄片配雅枝竹、火箭菜、巴馬臣芝士 及阿爾巴頂級白松露	1,988	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
UOVA STRAPAZZATE CON CAPESANTA SCOTTATA E TARTUFO BIANCO D'ALBA Scrambled egg on toast with hollaido scallop and Alba white truffle 炒有機雞蛋多士配北海道帶子及阿爾巴頂級白松露	988	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

## 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 O RISOTTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA Home-made tagliolini or risotto with Alba white truffle 自家製幼蛋麵或意大利飯配阿爾巴頂級白松露	988
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 SALSICCIA E PORCINI CON CASTGNE E TARTUFO BIANCO D'ALBA Home-made tortelli stuffed with sausage, porcini with chestnuts and Alba white truffle	988
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468	自家製意式雲吞釀豬肉腸配牛肝菌、栗子及阿爾巴頂級白松露	
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 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

Alba White Truffle Items cannot be used in conjunction with other promotions, discount offer, and discounted The Royal Garden gift cards.  
阿爾巴白松露不可與其他優惠或折扣及帝苑折扣禮品咭同時使用。

Additional order of Alba white truffle is served at HK\$188 per gram.  
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

額外阿爾巴頂級白松露每克另加港幣\$188。  
10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

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

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 Boston lobster with risotto in "Sabatini style"  
the original dish created by Francesco Sabatini  
自家製焗龍蝦意大利飯

港幣 HK\$  
1,288

**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

698

**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

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

港幣 HK\$  
588

**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

538

**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

528

**DALLA GRIGLIA**  
**GRILL 烤肉**

**VITELLO DA LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA AI FUNGHI E TARTUFO BIANCO D'ALBA**  
Slow cooked veal loin in mushrooms sauce with Alba white truffle  
慢煮牛仔柳配蘑菇忌廉汁及阿爾巴頂級白松露

港幣 HK\$  
1,188

**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)

588

**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)

598

**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)

港幣 HK\$  
1,998

**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)

598

**FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA ROSSINI CON FEGATO GRASSO E SALSA AL TARTUFO NERO**  
Australian Wagyu beef tenderloin Rossini with duck liver and black truffle sauce  
澳洲和牛柳配鴨肝及黑松露汁

748

**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

港幣 HK\$  
178

**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

158

**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

148

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

港幣 HK\$  
168

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

148

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

148

Alba White Truffle Items cannot be used in conjunction with other promotions, discount offer, and discounted The Royal Garden gift cards.

阿爾巴白松露不可與其他優惠或折扣及帝苑折扣禮品咭同時使用。

Additional order of Alba white truffle is served at HK\$188 per gram.  
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價目另加一服務費

額外阿爾巴頂級白松露每克另加港幣\$188。  
10% ADDIZIONALE PER IL SERVIZIO

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

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