





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	INSALATA DI POLPO E CAPESANTA IN SALSA VERDE CON PATATE E FAGIOLINI Octopus and scallop with green peas pure' puntarella, lemon and anchovy dressing 八爪魚、帶子配青豆蓉、檸檬及銀魚柳汁	448
 CARPACCIO DI FASSONE CON RUCOLA, PARMIGIANO E TARTUFO NERO INVERNALE Fassone beef carpaccio with artichoke, arugula and parmesan cheese and winter black truffle 意大利生牛肉薄片配雅枝竹、火箭菜、巴馬臣芝士 及冬季黑松露	1,488	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 NERO INVERNALE Scrambled egg on toast with hollaido scallop & winter black truffle 炒有機雞蛋多士配北海道帶子及冬季黑松露	548	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 MINESTRONE 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	 FETTUCCHINE ALLA GRICIA CON CARCIOFI E TARTUFO NERO INVERNALE Home-made fettuccine in gricia sauce, artichoke & winter black truffle 自家製意式闊條麵配洋蔥豬頰肉白酒汁、雅枝竹及冬季黑松露	588
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 TARTUFO NERO INVERNALE CASTGNE E TARTUFO BIANCO D'ALBA Plin Agnolotti stuffed with herbs in butter sauce and winter black truffle 自家製意式雲吞釀香草配牛油汁及冬季黑松露	588
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley 香蒜蜆肉意大利粉	468	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	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Risotto with porcini mushrooms 牛肝菌意大利飯	398
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	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
TAGLIOLINI ALL'ASTICE LEGGERMENTE PICCANTI CON 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	608		



SECONDI Main Courses 主菜

IL PESCE 海鮮類	港幣 HK\$	LE CARNI 肉類	港幣 HK\$
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	1,288	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	588
FILETTI DI SOGLIOLA CON CARCIOFI, 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	698	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
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	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

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
 FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA ROSSINI CON FEGATO GRASSO E TARTUFO NERO INVERNALE Australian Wagyu beef tenderloin Rosini with duck liver and winter black truffle 澳洲和牛柳配鴨肝及冬季黑松	888	MANZO AUSTRALIANO MAYURA M9 Australian Mayura beef M9 (280g) 澳洲 M9 和牛西冷(280 克)	1,388
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
		BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO WAGYU M5 CON 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)	1,998

CONTORNI Side Dishes 伴菜

	港幣 HK\$		港幣 HK\$
PORCINI TRIFOLATI ALL' AGLIO E PREZZEMOLO Sautéed porcini mushrooms with garlic and parsley 香炒香蒜牛肝菌	178	SPINACI SALTATI ALL' AGLIO Sautéed spinach with garlic and olive oil 香炒香蒜菠菜	168
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	VERDURE GRIGLIATE ALLA MEDITERRANEA Grilled vegetables Italian style with balsamic and garlic olive oil 香烤意大利雜菜	148
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	ASPARAGI ALL' AGRO Steamed asparagus with lemon and olive oil 蘆筍配檸檬橄欖油	148



Seasonal promotion items

Additional order of winter black truffle is served at HK\$48 per gram. 額外冬季黑松露每克另加港幣\$48。

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。