




## Antipasti

### **Moscardini dell'Adriatico in umido con polenta bianca e piselli**

Baby octopus from Adriatic sea in tomatoes sauce with white polenta and green peas  
亞得里亞海小八爪魚配蕃茄汁、白玉米軟糕及青豆  
\$388

 **Carpaccio di scampi e caviale Oscetra servito con mela verde, limone e olio d'oliva**  
New Zealand scampi carpaccio with Oscetra caviar, with green apple, lemon and olive oil  
新西蘭小龍蝦生薄片配魚子醬、青蘋果、檸檬及橄欖油  
\$688

### **Prosciutto Iberico 48 mesi servito con melone**

Iberico ham 48 months with fresh melon  
48 個月西班牙風乾火腿配蜜瓜  
\$698

### **Carpaccio di manzo Fassone servito con scaglie di Parmigiano, carciofi e tartufo nero invernale**

Fassone beef carpaccio with parmesan, artichokes and winter black truffle  
意大利牛肉生薄片配巴馬臣芝士、雅枝竹及冬季黑松露  
\$768

### **Mozzarella o la burrata con pomodorini, pesto di basilico e prosciutto di Parma 24 mesi**

Buffalo mozzarella or burrata cheese served with 24 months Parma ham and cherry tomatoes  
水牛芝士 或 布拉塔芝士配 24 個月帕爾馬火腿及車厘番茄沙律  
\$398

### **Parmigiana di melanzane alla Sabatini con mozzarella, pomodoro san Marzano e basilico**

Sabatini's eggplant parmigiana with mozzarella, San Marzano tomato sauce and basil  
意式焗巴馬臣芝士千層茄子配水牛芝士、番茄汁及羅勒  
\$308

### **Uovo cotto a bassa temperatura con carciofi, salsa di provola e tartufo nero invernale**

Slow cook egg served with artichoke, provola cheese sauce and winter black truffle  
慢煮蛋配雅枝竹、普羅沃洛內芝士汁及冬季黑松露  
\$588

### **Trippla di vitello alla parmigiana con ceci**

Classic veal tripe parmigiana style with chickpeas  
意式燴牛仔肚配鷹嘴豆  
\$388

### **Vitello Tonnato**


Slow cooked veal loin with preserved tuna sauce and capers  
慢煮牛仔薄片配吞拿魚汁及水瓜柳  
\$448

## Zuppe

### **Minestrone di verdure tradizionale**

Traditional Italian vegetables soup  
傳統意式雜菜湯  
\$188

### **Stracciatella Romana**

 Beef and capon consommé with beaten egg and cheese  
意式蛋花牛肉及雞清湯  
\$198

### **Zuppa di astice con crema acida, crostini di pane ed erba cipollina**

Boston lobster soup with bread croutons  
波士頓龍蝦濃湯  
\$288

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

If you have any food allergies, please inform our staff 如閣下對任何食物產生敏感，請直接通知本餐廳職員。  
Podium Level 4, ifc mall, 8 Financial Street, Central, Hong Kong. 香港中環金融街 8 號國際金融中心商場 4 樓。



## **Paste e risotti**

### **Linguine ai gamberi rossi siciliani**

Linguine with Sicilian red prawns, cherry tomatoes and parsley  
扁意粉配意式西西里紅蝦及香草番茄汁  
\$688

### **Tagliolini fatti in casa all'Astice con pomodorini e prezzemolo**

Homemade Tagliolini with Boston lobster, datterini cherry tomatoes and parsley  
自家製全蛋麵配波士頓龍蝦、車厘番茄及番茜  
\$688

### **Spaghetti alle vongole veraci**

Spaghetti with clams, garlic and parsley  
香蒜蜆肉意大利粉  
\$498

### **Linguine alla Sabatini**

Linguine with scampi, scallops, clams and mussels "Sabatini's original recipe"  
招牌意大利扁意粉配蜆肉、青口、小龍蝦、帶子及番茄汁  
\$548

### **Pappardelle fatte in casa con coda di bue alla Vaccinara**

Homemade pappardelle in ox-tail sauce, "Vaccinara style"  
自家製意大利闊面配羅馬式燉牛尾  
\$468

### **Tonnarelli paglia e fieno alla Romana**

Homemade tonnarelli pasta with 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  
\$448

### **Bigoli al sugo di anitra tradizionale alla veneta**

Homemade bigoli in traditional Veneto style duck ragout  
自家製粗意大利麵配傳統燴鴨肉  
\$468

### **Mezze maniche gratinate con carciofi, guanciale e tartufo nero invernale (per due persone)**

Gratinated mezze maniche pasta with artichoke, guanciale and winter black truffle (for two people)  
芝士焗意大利短通粉配雅枝竹、風乾豬臉頰肉及冬季黑松露（兩位用）  
\$988

### **Ravioli del plin alle erbe al burro parmigiano e tartufo nero invernale**

Plin ravioli in butter and cheese sauce with winter black truffle  
意大利小雲吞，配牛油、芝士汁及冬季黑松露  
\$588

### **Risotto ai funghi porcini**

Risotto with porcini mushrooms  
牛肝菌意大利飯  
\$438

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

If you have any food allergies, please inform our staff 如閣下對任何食物產生敏感，請直接通知本餐廳職員。  
Podium Level 4, ifc mall, 8 Financial Street, Central, Hong Kong. 香港中環金融街8號國際金融中心商場4樓。



## Secondi piatti

### **Astice alla Sabatini**

Oven baked Boston lobster in Sabatini style with risotto

自家製焗龍蝦意大利飯

\$1,588

### **Sogliola alla mugnaia con patate e prezzemolo**

Fillet of Dover sole "Mugnaia" style with potatoes and parsley

香煎龍脷魚柳配薯仔及番茜

\$748

### **Filetto di branzino selvatico alla puttanesca**

Pan seared wild caught seabass in puttanesca sauce

香煎野生鱸魚配意大利黑橄欖、銀魚柳及蕃茄醬

\$558

### **Costoletta di vitello alla milanese con rucola selvatica**

Milk fed veal Milanese with rucola and cherry tomato salad

米蘭式炸牛仔扒配火箭菜及車厘番茄沙律

\$558

### **Bistecca di manzo Wagyu alla fiorentina con rosmarino ed aglio**

Grilled Australian Wagyu T-bone steak with garlic and rosemary

香烤澳洲和牛 T 骨扒配香蒜及迷迭香

\$2,158

### **Agnello allo scottadito con patata fondente e salsa al vino rosso**

Grilled Australian lamb chops with potatoes fondant and Barolo wine sauce

香烤澳洲羊扒配黃金焗薯及紅酒汁

\$638

### **Guancia di manzo Wagyu brasata al Barolo con polenta grigliata al timo e limone**

Braised Wagyu beef cheek with polenta and Barolo red wine sauce

慢煮和牛面頰肉配玉米餅及紅酒汁

\$638

### **Ossobuco di vitello brasato al forno con risotto allo zafferano**

Slow braised ossobuco with saffron risotto and gremolata

意式燴牛膝及藏紅花意大利飯

\$588

### **Filetto di manzo Wagyu alla Rossini con fegato grasso e tartufo nero invernale**

Australian Wagyu beef tenderloin "Rossini" with duck liver and winter black truffle

澳洲和牛牛柳配鴨肝及冬季黑松露

\$888

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

If you have any food allergies, please inform our staff 如閣下對任何食物產生敏感，請直接通知本餐廳職員。

Podium Level 4, ifc mall, 8 Financial Street, Central, Hong Kong. 香港中環金融街 8 號國際金融中心商場 4 樓。