




## Antipasti


**Insalata di polpo con patate, olive taggiasche e fagiolini su sfoglia croccanate**  
Octopus salad with potato, taggiasca olives and green beans served on warm puff pastry  
八爪魚沙律配薯仔、橄欖、青豆釀酥皮盒  
\$498

 **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 Fassone servito con scaglie di Parmigiano, asparagi bianchi e vingrette di tartufo nero**  
Fassone beef carpaccio with parmesan, white asparagus and homemade black truffle vinigrette  
意大利牛肉生薄片配巴馬臣芝士、白蘆筍及自家製黑松露醋汁  
\$538

**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

**Asparagi bianchi serviti con salsa olandese e prosciutto iberico**  
Poached white asparagus served with Iberico ham and Hollandaise sauce  
水煮白蘆筍配西班牙風乾火腿及荷蘭汁  
\$538

**Trippa di vitello alla parmigiana con ceci**  
Stewed veal tripe 'Parmigiana style' with chick peas  
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。



## **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 agli asparagi bianchi, lardo di colonnata e pane alle erbe (per due persone)**

Gratinated mezze maniche with white asparagus, herbs and lard of Colonnata breadcrumbs  
芝士焗意大利短通粉配白蘆筍、香草、豬脂及麵包糠  
(兩位用 for two people)  
\$688

### **Risotto agli asparagi bianchi e bottarga**

White asparagus risotto with bottarga  
白蘆筍意大利飯配烏魚子  
\$488

### **Agnolotti del plin ripieni alle erbe in salsa al burro con asparagi bianchi**

Plin Ravioli with white asparagus, herbs and butter sauce  
意大利小雲吞配白蘆筍及香草牛油汁  
\$538

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。



## **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 asparagi bianchi, patate e prezzemolo***

Fillet of Dover sole “mugnaia” style with white asparagus, potatoes and parsley

香煎龍脷魚柳配白蘆筍、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

### ***Quaglia servite con puree di patate, pisellini, barba di frate la sua salsa***

Quail served with mashed potato, sweet peas, agretti and quail jus

香煎鸚鵡配薯蓉、豌豆及豬毛菜

\$588

### ***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

香烤澳洲羊扒配千層香薯及紅酒汁

\$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 con salsa al tartufo nero e asparago alla “milanese”***

Australian Wagyu beef tenderloin with black truffle sauce and white asparagus “milanese”

澳洲和牛牛柳配黑松露汁及米蘭式炸蘆筍

\$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。