

## Cocktails

Spumoni (m) – Campari, Grapefruit, Rosemary Tonic	140
Elderflower Highball (m) – Acqua Di Cedro, Vermouth, FeverTree Elderflower Tonic	140
Negroni – Bulldog Gin, Campari, 1757 Rosso	150
Hemingway Hi – Appleton Estate Rum, Violette, Chartreuse, Grapefruit Soda	150
Aperol Sour Smash (m) – Strawberry & Basil Aperol, Lemon, Egg White	140
Beet Me Softly – Skyy Vodka, Beetroot & Raspberry Shrub, Chocolate	140
(m) = mocktails available	

## Cicchetti

### Small plates

Friggitelli, sale affumicato 脆炸意大利青椒 Fried frigitelli peppers, smoked salt (V)	88
Burrata Pugliese con San Daniele e marmellata di pomodori 水牛芝士配意大利聖丹尼爾火腿及自家製蕃茄甜醬 Burrata with San Daniele ham and homemade tomato marmalade	265
Maritozzi con maiale sfilacciato, cotenna croccante e erba cipollina 手撕豬肉意大利包 BBQ pulled pork maritozzi sandwich with crispy crackling and chives (3 pieces)	188
Panelle con maionese al lime 炸鷹嘴豆餅配青檸蛋黃醬 Chickpea fritters with lime mayonnaise (V)	115
Crudo di capesante, olio al mandarino, salicornia, cipolle sott'aceto e nocciole 生扇貝片配柑橘橄欖油、酸洋蔥及榛子 Scallops crudo with mandarin oil, samphire, pickled red onion and hazelnuts	238
Carpaccio di gamberi rossi Siciliani, caviale, pistacchio di Bronte 薄切西西里紅蝦配黑魚子及開心果 Sicilian red prawn carpaccio with grated caviar and Bronte pistachio	298
Insalata di polpo e valeriana con patate confit, pancetta e pompelmo 烤八爪魚配萵苣、煙肉、西柚及油封薯仔 Grilled octopus salad with lamb's lettuce, confit potato, pancetta and grapefruit	220
Tartare di Fassona Piemontese 意式生牛肉他他 Table side Fassona beef tartare	245

## Pasta e Risotto

Ravioli di guancia di manzo wagyu fatti in casa con funghi porcini, erba cipollina e sugo di vitello al burro 自家製和牛面頰肉雲吞配牛肝菌、韭菜及牛油燒肉汁 Homemade wagyu beef cheek ravioli with porcini mushroom, chives and butter veal jus	288
Linguine all'astice e lime 龍蝦青檸意大利扁麵 (魚子醬另加港幣\$130) Lobster and lime linguine (Kristal caviar +HKD\$130)	365
Mezze maniche con ragu' di polpo piccante 香辣茄醬八爪魚短通粉 Mezze maniche with spicy octopus ragu'	275
Risotto allo zafferano e salsiccia 番紅花意式香腸意大利飯 Saffron and Italian sausage risotto	265
Gnocchi di ricotta di bufala con carciofi e guanciale 水牛乳清芝士及馬鈴薯麵團配洋薊及風乾豬面頰肉 Buffalo ricotta gnocchi with artichokes and pork cheek guanciale	228
Tagliolini allo scoglio con gamberi, cozze, vongole e calamari 意大利海鮮意粉 Red pepper tagliolini with prawns, mussels, clams and squid	328

## Pizza e Pizzette

	Small	Large
<b>Margherita</b> 蕃茄水牛芝士薄餅 <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil (V)</i>	95	150
<b>Tubero</b> 黑松露水牛芝士薄餅 <i>Mozzarella, taleggio, black truffle (V)</i>	180	320
<b>Partenopea</b> 意大利香腸配水牛芝士紅洋蔥辣椒薄餅 <i>Mozzarella, Italian sausage, broccoletti, red onion, chilli</i>	170	280
<b>Incontro</b> 芝士意大利肉腸開心果薄餅 <i>Mozzarella, mortadella, burrata, Bronte pistachio</i>	175	295
<b>Inferno</b> 番茄芝士雜錦意式辣肉腸薄餅 <i>Tomato, mozzarella, smoked provola, soppressata, Nduja, red onion</i>	155	255
<b>Flora</b> 黃車厘茄蘑菇洋薊菠菜全素薄餅 <i>Yellow cherry tomato, cardoncelli mushrooms, artichokes, spinach (VE)</i>	130	210

## Portate Principali

### Large plates

<b>Milanese di vitello con pomodori secchi, rosmarino e sale affumicato</b> – 450g 意式炸牛小排伴乾蕃茄配煙海鹽迷迭香 – 450 克 <i>450g breaded veal cutlet with semi-dried tomato, fried rosemary and smoked salt</i>	578
<b>Maiolino da latte con millefoglie di patate e cavolo nero</b> 油封乳豬配千層薯仔及羽衣甘藍 <i>Confit suckling pig with potato millefeuille and Tuscan kale</i>	365
<b>Grigliata mista di pesce (per due)</b> 意大利烤海鮮拼盤 (二人用) <i>Grilled seafood platter with lobster, calamari, prawns, octopus &amp; scallops (for two)</i>	990
<b>Branzino in crosta di sale con caponata e salmoriglio</b> 鹽焗海鱸魚配西西里燉菜及香草油醋 <i>Salt baked sea bass with vegetable caponata and salmoriglio sauce</i>	880
<b>Costata di manzo Australiana</b> – 300g 澳洲肉眼牛扒伴紅酒汁 – 300 克 <i>300g grilled Australian rib-eye, red wine jus</i>	528
<b>Pollo grigliato, marinato al pomodoro e zenzero</b> 蕃茄薑汁烤燻雞 (半隻) <i>Grilled and smoked tomato and ginger marinated half chicken</i>	340

## Contorni

### Side dishes

<b>Patate arrosto al tartufo nero</b> 黑松露新薯 <i>Roasted potato with black truffle (V)</i>	78
<b>Spinaci saltati, aglio e peperoncino</b> 香蒜辣炒菠菜 <i>Sautéed spinach with garlic and chilli (VE)</i>	78
<b>Cavolini di bruxelles con guanciaie</b> 香煎孢子甘藍配風乾豬面頰肉 <i>Pan-fried brussels sprouts with cured pork cheek</i>	78
<b>Insalata di pomodoro datterino e scalogno</b> 意大利車厘茄紅蔥頭沙律 <i>Datterini tomato and shallot salad (VE)</i>	78