

## Cocktails

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

## Cicchetti

### Small plates

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

## Pasta e Risotto

<b>Ravioli di agnello con salsa di pomodoro arrostito e ricotta di pecora</b> 羊頸肉雲吞配燒蕃茄醬及羊奶酪 <i>Lamb neck ravioli with roasted tomato sauce and sheep ricotta</i>	268
<b>Linguine all'astice e lime</b> 龍蝦青檸意大利扁麵 (魚子醬另加港幣\$130) <i>Loyster and lime linguine (Kristal caviar +HKD\$130)</i>	365
<b>Mezze maniche con ragu' di polpo piccante</b> 香辣茄醬八爪魚短通粉 <i>Mezze maniche with spicy octopus ragu'</i>	275
<b>Risotto allo zafferano e salsiccia</b> 番紅花意式香腸意大利飯 <i>Saffron and Italian sausage risotto</i>	265
<b>Gnocchi di ricotta di bufala con carciofi e guanciale</b> 水牛乳清芝士及馬鈴薯麵團配洋薊及風乾豬面頰肉 <i>Buffalo ricotta gnocchi with artichokes and pork cheek guanciale</i>	228
<b>Tagliolini allo scoglio con gamberi, cozze, vongole e calamari</b> 意大利海鮮意粉 <i>Red pepper tagliolini with prawns, mussels, clams and squid</i>	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>Maialino 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