



Sponsored by:



CUCINA

Michelin-starred Chef Piergiorgio Siviero Tasting Menu

7-11 May 2025

Ricciola, Limone e mandorle, muschio di mare
Hamachi, Almond Milk Mayonnaise, Lemon, Seaweed
油甘魚、杏仁奶蛋黃醬、檸檬、海藻

Masone Mannu Petrizza Vermentino di Gallura DOCG HK\$148 (per glass 每杯)

Pasticcio Imperiale, molluschi e crostacei, salsa al vino ristretto e rucola, polvere di gamberi
Baked Pasta with Mollusk and Crustacean, Rocket and Wine Reduction Sauce, Prawn Powder
焗海鮮意粉、火箭菜葡萄酒汁、鮮蝦粉

Zyme Reverie Valpolicella HK\$148 (per glass 每杯)

Filetto di Manzo wagyu alla griglia, quenelle di carota, limone e soia, roquefort e Ostrica
Grilled Wagyu Beef Tenderloin, Carrot Quenelle, Lemon & Soya Sauce, Roquefort and Oyster
烤和牛牛柳、紅蘿蔔餃子、檸檬醬油、藍芝士及鮮蠔

Vietti Perbacco Langhe Nebbiolo HK\$188 (per glass 每杯)

Tiramisù vegetale: gelato alla zucca e zenzero, spuma di patata americana e caramello di porcini
Vegetarian Tiramisu with Pumpkin and Ginger Ice-cream, Sweet Potato Foam, Porcini Caramel
素提拉米蘇配南瓜及生薑雪糕、番薯泡沫、焦糖牛肝菌

Mongioia "Moscata" Moscato d' Asti DOCG HK\$218 (per glass 每杯)

Tè o Caffè
Tea or Coffee
咖啡或茶

港幣每位 HK\$888 per person
Price is subject to a 10% service charge
價目須另設加一服務費