



# CUCINA



## Game and Wild Mushroom Menu

**Tagliere di affettati misti di cinghiale e cervo , parmigiano e condimenti**  
Selection of Cold Cuts of Wild Boar and Venison , Parmesan Cheese, Condiments

精選野豬及鹿肉凍肉拼盤、巴馬臣芝士、配料

\$328

**Risotto ai funghi Porcini, con petto di quaglia Arrosto, tartufo nero**  
Risotto with Porcini Mushroom, Roasted Quail Breast, Black Truffle

牛肝菌意大利飯、焗鵪鶉胸、黑松露

\$ 368

**Fettuccine al ragu' di cinghiale stufato al Chianti con olio al ginepro**  
Fettuccine with Stewed Wild Boar in Chianti Sauce, Juniper Berry Oil

寬條麵配紅酒汁燉野豬肉、杜松子油

\$ 358

**Pappardelle allo spezzatino di coniglio alla cacciatora, pomodoro, rosmarino, olive**  
Pappardelle with Rabbit Ragout "Hunter Style", Chanterelles Mushroom, Rosemary, Olives

寬意大利麵配燉兔肉、黃油菌、迷迭香、橄欖

\$ 348

**Brasato di cervo al Barolo, polenta, champignon, prosciutto affumicato  
verdurine in Agrodolce**  
Braised Venison with Barolo Wine, Soft Polenta, Button Mushroom, Smoked Ham  
Pickled Vegetables

紅酒汁燴鹿肉、粟米糊、蘑菇、煙燻火腿、腌蔬菜

\$ 438

**Coscia di Anatra Confit, pure' di sedano rapa, fegato d' Anatra scottato  
Frutti dibosco, salsa saba**

Pan-fried Duck Leg Confit, Celeriac Root Puree, Seared Duck Liver  
Mix Berries, Saba Sauce

香煎油鴨腿、芹菜頭蓉、煎鴨肝、雜莓、葡萄汁

\$ 428

Prices are subject to a 10% service charge 以上價目另設加一服務費