

## Michelin-starred Chef Piergiorgio Siviero À la carte Menu 7-11 May 2025

### Antipasti Insalate – Appetisers – 頭盤

**Ricciola, Limone e Mandorle, Muschio di Mare** 288  
Hamachi, Almond Milk Mayonnaise, Lemon, Seaweed  
油甘魚、杏仁奶蛋黃醬、檸檬、海藻

**Astice "alla Carbonara", Guanciale e Tuorlo d' Uovo Marinato al Sake'** 328  
Lobster in Carbonara style, Pork Cheek and Marinated Egg Yolk with Sake  
卡邦尼龍蝦、豬面頰及清酒漬蛋黃

**Zuppa Funghi Porcini, Umami e Patate** 248  
Porcini Mushroom Soup, Umami and Potato  
牛肝菌湯、味噌及薯仔

**Pasta e Fagioli Rivisitata con Piedini di Maiale e Broccoli, Dragoncello e Burro Acido** 328  
Pasta and Bean Chef in Piergiorgio's Style with Pork Trotter, Broccoli and Tarragn  
主廚食譜燜白豆意粉、豬蹄、西蘭花及龍蒿草

**Spaghetti "alla Busara" con Gambero Rosso Pugliese e Burrata, Peperoni e Menta** 388  
Spaghetti in Busara Style with Red Prawn, Burrata Cheese, Bell Peppers and Mint  
紅蝦意粉、水牛芝士、甜椒及薄荷

### La Portata Principale – Main Courses – 主菜

**Portobello "alla Milanese" Glassato con il Suo Ristretto, Salsa Bernese al Limone e Pesto Liofilizzato** 328  
Portobello Mushrooms in Milanese style, Glazed with Its Own Reduction, Lemon Béarnaise, Dehydrated Pesto  
意式烤大啡菇、檸檬賓尼士醬、香蒜乾醬

**Filetto di Branzino Chileno "alla Cacciatora", Kebayaki, Olio di Salicornia e Cavolfiore** 458  
Fillet of Chilean Seabass, "Kebayaki Style", Salicorne Oil and Cauliflower  
蒲燒智利鱸魚柳、海蓬子油、椰菜花

**Pluma di Maiale Iberico al Forno, Cozze e Cipolla Rossa Candita, Salsa Verde all'Italiana** 428  
Baked Iberian Pork Pluma, Mussels, Red Onion, Italian Green Sauce  
焗伊比利亞豬肩肉、青口、紅洋蔥、意大利青醬

**Filetto di Manzo Wagyu alla Griglia, Quenelle di Carota, Limone e Soia, Roquefort e Ostrica** 528  
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

## Il Dolce – Dessert – 甜品

- Torta di Nocciole, Namelaka Cioccolato Bianco, Granita all' Asparago Verde e Caramello di Miso** 108  
Hazelnut Cake, White Chocolate Mousse, Green Asparagus "Granita" and Caramel Miso  
榛子蛋糕、白朱古力慕斯、蘆筍刨冰及焦糖味噌
- Fragole Semicandite, Rabarbaro all' Aceto e Ravanelli, Gelato al Fiordilatte** 108  
Candied Strawberry and Rhubarb with Vinegar and Red Radish, Milk Ice-cream  
糖醃士多啤梨、醋及櫻桃蘿蔔漬大黃、牛奶雪糕
- Tiramisù Vegetale: Gelato alla Zucca e Zenzero, Spuma di Patata Americana e Caramello di Porcini** 108  
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

Please advise us if you have any allergies or dining restrictions 如有任何食物敏感，請跟我們的服務員聯絡

Gluten-free and Vegan options are available upon request 餐廳亦提供不含麩質的意粉及素菜

All prices are subject to a 10% service charge 以上價目須另設加一服務費