



# CUCINA



## New Year's Eve Dinner Menu 除夕意式盛宴 31 December 2024

**Coda di astice, pure' di sedano rapa e zenzero, caviale beluga**  
Lobster Tail, Celeriac & Ginger Purée, Beluga Caviar  
龍蝦尾、芹菜頭薑蓉、頂級魚子醬  
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Doppio consomme' di manzo affumicato con raviolini del plin e tartufo nero**  
Double-boiled Smoked Beef Consommé, Raviolini, Black Truffles  
燉煙燻牛肉清湯、迷你意大利雲吞、黑松露  
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Linguine con Gamberone rosso Carabineros , cherry tomatoes Brandy sauce**  
Linguine with Carabinero Red Prawn, Sicilian Cherry Tomatoes, Brandy Sauce  
西班牙紅蝦扁意粉、西西里車厘茄、白蘭地汁  
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Sorbetto alla mela verde e mentuccia**  
Green Apple and Mint Sorbet  
青蘋果薄荷雪葩  
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Filetto di Branzino Cileno al forno , Romanesco, vongole , emulsione ai ricci di mare**  
Baked Fillet of Chilean Seabass. Romanesco. Clams. Sea Urchin Emulsion  
焗智利鱸魚、羅馬花椰菜、蜆肉、海膽泡沫  
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Filetto di Manzo Wagyu arrosto , fegato d'anatra scottato , spinaci, ciliegie**  
Roasted Wagyu Beef Tenderloin, Seared Duck Liver, Spinach, Cherries  
烤和牛牛柳、煎鴨肝、菠菜、車厘子  
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**Sfera di cioccolato , mousse al Mango, Gelato all' Ananas , spuma al cocco**  
Chocolate Sphere, Mango Mousse, Pineapple Ice Cream, Coconut Foam  
朱古力球、芒果慕絲、菠蘿雪糕、椰子泡沫

**\$1,688 per person 每位港幣 1,688**

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