

CUCINA

Dessert Menu

HK\$

Panna Cotta al Cocco, Ananas in Osmosi, Sfere di Mango 118

Panna Cotta with Coconut, Pineapple Sauce, Mango Sphere

椰子奶凍, 鳳梨醬, 芒果球

Crostatina di Ricotta, Scaglie di Cioccolato, Gelato Alla Vaniglia 118

Ricotta Cheese Tart, Chocolate Chunk, Vanilla Ice Cream

瑞可達芝士撻伴朱古力餅及雲呢拿雪糕

✓ Mousse al Cioccolato Valrhona Fondente, Crumble di Mandorle, Sorbetto ai Lampon 118

Dark Chocolate Valrhona Mousse, Almond Crumble, Raspberry Sorbet

法芙娜黑巧克力慕絲、杏仁餅碎、紅莓雪芭

Sorbetto allo Yuzu, Mousse al Pistachio, Ganache alla Ricotta, Spugna al Cioccolato 118

Yuzu Sherbet, Pistachio Mousse, Ricotta Cheese Ganache, Chocolate Sponge

柚子雪葩伴開心果慕絲、Ricotta 芝士脆餅及朱古力蛋糕

Tiramisù Leggero Moderno 128

Modern Light Tiramisu

迷你意大利咖啡蛋糕

🍷 Sfera di Cioccolato Con Gelato e Cioccolata Calda Fondente 138

Chocolate Sphere, Ice Cream, Hot Chocolate Fondue

朱古力球伴雪糕及熱朱古力醬

Gianduj'8 128

Hazelnut Chocolate Mousse and Vanilla Sponge

榛子巧克力慕斯、香草海綿蛋糕

Tagliere dei Nostri Formaggi 178

Selection of Italian Cheese

精選芝士拼盤



Signature Dish
推介菜式



Vegan Dish
非肉食菜式



Chef Recommendation
廚師推介

Please advise our associates if you have any special dietary requirements

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料