




Antipasti & Insalate – Appetisers – 頭盤

Healthy Dish	Insalata Di Kale, Avocado, Pomodorini, Barbabietole, Semi di Zucca, Aceto Di Lamponi Baby Kale Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Beetroot, Pumpkin Seed, Raspberry Vinegar 羽衣甘藍菜沙律、牛油果、車厘茄、紅菜頭、南瓜籽、紅莓果醋	238
	Insalata Cucina, Pomodori Freschi, Lattuga, Asparagi, Barbabietola, Mozzarella, Olio e Limone Cucina Salad with Inca Tomatoes, Asparagus, Lettuce, Beetroots, Mozzarella, Lemon Oil Dressing 意大利番茄、露筍、沙律菜、紅菜頭、水牛芝士、檸檬油	258
	Vitello Tonnato, Salsa Maionese, Tonno, Capperi e Acciughe Thin Sliced Roasted Veal with Tuna, Mayonnaise, Capers and Anchovy Sauce 薄切燒牛仔肉配吞拿魚、蛋黃醬、酸豆、鯷魚汁	288
	Burrata, Prosciutto di Parma, Pomodori Kumato, Basilico, Aceto Balsamico Burrata Cheese, Parma Ham, Kumato Tomato Salad, Basil, Balsamic Vinegar 水牛芝士配巴馬火腿、番茄沙律、羅勒、意大利黑醋	298
Paolo Barrale	Astice, Pure' di Cavolfiore, Bisque all' Orientale, Yuzu Kosho, Riso Soffiato Lobster, Cauliflower Puree, Lobster Bisque, Yuzu Kosho, Puffed Rice 龍蝦、椰菜花蓉、龍蝦湯、柚子胡椒、米通	328
	Terrina di Fegato d'Anatra e Maiale, Fegato d'Anatra Scottato, Composta di Mele, Riduzione al Balsamico Duck Liver & Pork Pie, Seared Duck Liver, Apple Compote, Balsamic Vinegar Reduction 鴨肝及豬肉批、烤鴨肝、糖漬蘋果、雜莓、意大利黑醋	298
	Tartare Mistica 100% Piemonte, Carne di Fassona, Nocciole, Pesto Disidratato, Tartufo Nero Mystic Tartar 100% Piedmont, Fassona Beef, Hazelnut, Dehydrated Pesto, Black Truffle 皮埃蒙特牛肉他他、意大利費桑拿牛肉、榛子、羅勒乾、黑松露	308
	Polpo Del Mediterraneo alla griglia, capesante scottate, pure' di patate, pomodoro fresco e pesto Grilled Mediterranean Octopus, Seared Hokkaido Scallop, Mashed Potatoes, Tomato Salsa & Pesto 燒地中海八爪魚、煎日本帶子配薯蓉、番茄及香草醬	318

Zuppe – Soup – 湯

Healthy Dish	Classico Minestrone di Verdure con Pesto al Basilico Traditional Italian Vegetable Soup, Basil Pesto 香草意大利雜菜湯	158
	Crema di Funghi Selvatici e Castagne con Capasanta di Hokkaido Scottata Wild Mushrooms Chestnut Cream Soup, Seared Hokkaido Scallop 蘑菇栗子忌廉湯、煎日本帶子	228
	Bisque d'Astice con Panna Fresca e Caviale Avruga Lobster Bisque, Crème Fraîche, Avruga Caviar 龍蝦濃湯、忌廉、鮭魚子醬	258

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

 Signature
推介菜式

 Vegan
純素




 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續發展


Paste - Pasta – 意大利麵

	Penne all' Arrabbiata con Verdure Miste, Pomodori Semi Secchi, Aglio, Peperoncino e Prezzemolo Penne with Arrabbiata Sauce, Garlic, Chili, Sun Dried Tomatoes, Seasonal Vegetables and Parsley 香辣番茄醬長通粉、蒜茸、辣椒、番茄乾、時令蔬菜及香芹	298
	Lasagna Tradizionale Fatta in Casa con Ragù di Carne Italiana alla Bolognese Homemade Traditional Lasagna with Italian Minced Beef Ragout "Sunday Style" 傳統燉意大利免治牛肉千層麵	328
	Ziti in Salsa Genovese, Ventresca di Tonno Matrinata, Carote e Frutto della Passione Ziti Pasta, Genovese Sauce, Marinated Tuna Belly, Carrot and Passion Fruit 長意粉、熱拿亞醬、醃吞拿魚腩、甘筍及熱情果	348
	Strozzapreti con Brasato di Manzo Wagyu al Barolo, Funghi Stagionali, Tartufo Nero Strozzapreti, with Braised Wagyu Beef, Barolo Wine, Seasonal Mushrooms, Black Truffle 燉和牛肉醬短捲麵、巴羅洛紅酒、時令蘑菇、黑松露	358
	Linguine ai Gamberoni con la Loro Salsa Ridotta al Brandy, Aglio e Pomodorini Linguine, Tiger Prawn, Garlic, Brandy, Cherry Tomato Sauce 虎蝦意大利扁麵、蒜蓉、白蘭地、車厘茄汁	358

Pesce – Seafood – 海鮮


	Salmone Cotto Lentamente, Pure' Di Carote, Sedano Rapa e Zenzero, Broccolini, Pomodoro Disidratato Slow Cooked Fillet of Salmon, Celeriac, Ginger & Carrot Puree, Broccolini, Dehydrated Tomatoes 慢煮三文魚、芹菜頭、甘筍薑蓉、西蘭花苗、番茄乾	388
	Hlibut con Salsa all' Impepata di Cozze, Nero di Seppia, Salsa al Prezzemolo, Insalatina di Finocchi Pan-fried Fillet of Halibut, Mussels, Squid Ink and Parsley Sauce, Fennel Salad 香煎比目魚、青口、墨魚番茜汁、茴香沙律	428
	Sogliola di Dover Intera 'Stile Mugnaia', Prezzemolo, Salsa al Burro e Limone Whole Dover Sole 'Mugnaia Style', Parsley, Butter Lemon Sauce (suitable for sharing) 香煎原條龍脷魚配香草、牛油檸檬汁(適合共享)	698

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

 Signature
推介菜式

 Vegan
純素



 Vegetarian
素菜

 Sustainable
可持續發展

Secondi di Carne – Meat – 肉類

Paolo Barrale	Guancia di Vitello alla Pizzaiola, Friggitielli, Aligot di Patate alla Provola Braised Veal Cheek "Pizzaiola Style", Green peppers, Mashed Potatoes with Provola Cheese 意式燉小牛臉頰肉、青椒、薯蓉配牛奶芝士	428
	Galletto Giallo Francese Arrosto alle Erbe, Crocchette di Patate e Porri, Salsa al Tartufo Nero Roasted Whole French Yellow Chicken Stuffed with Herbs, Leek & Potato Cake, Black Truffle Sauce 香草燒原隻法國黃油雞配馬鈴薯大蒜餅、黑松露汁	428
	Braciola di Maiale Canadese, Glassata al Miele e Spezie, Purea di Mais Grilled Canadian Pork Chop, Spiced Honey Glaze, Corn Purée 扒加拿大豬排、辣蜜糖醬、粟米蓉	428
	Scottadito di Agnello Australiano al forno, Aglio, Salsa alla Menta, Senape di Digione Baked Australian Lamb Chops, Garlic, Mint Sauce, Dijon Mustard 焗澳洲羊架配香蒜、薄荷汁、法式芥末	458
	Costata di Manzo in padella, Spinaci Cremosi, Patata Ripiena al Chorizo e Salsa al Pepe Nero Pan-Fried Australian Rib-eye Steak, Creamy Spinach, Baked Potato Stuffed with Chorizo, Black Pepper Sauce 香煎澳洲肉眼牛扒、忌廉菠菜、焗薯仔釀西班牙辣香腸、黑椒汁	588
	Tomahawk di Manzo Australiano M5 Wagyu Al forno, Verdure di Stagione Baked Australian M5 Wagyu Beef Tomahawk (42oz), Seasonal Vegetables (suitable for sharing) 焗澳洲戰斧 M5 和牛 (42 安士) 配時菜 (適合共享)	1,788

Contorni – Side Dish – 伴菜

Healthy Dish	Asparagi Verdi Bolliti, Formaggio Vegano, Olio alle Erbe Green Asparagus, Vegan Cheese, Herbs Oil 露筍、純素芝士、香草油	98
	Cavolfiore al Forno con Besciamella e Parmigiano Baked Cauliflower, Béchamel, Parmesan Cheese 焗椰菜花、白汁、巴馬臣芝士	98
	Purea di Patate al Tartufo Nero con Parmigiano Gratinato al Forno Baked Mashed Potato, Black Truffle, Parmesan Cheese 焗薯蓉、黑松露、巴馬臣芝士	118

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



Signature
推介菜式



Vegan
純素



Vegetarian
素菜



Sustainable
可持續發展