

**Carpaccio di Cappesante**

*Hokkaido Scallop with Cauliflower and Black Truffle*

*Angelo Aglianó*

北海道帶子、椰菜花及黑松露

*2019 Ca'del Bosco Franciacorta Vintage Collection Saten, Lombardy*



**L'Astice Blu Bretone**

*Brittany Blue Lobster, Artichoke and Black Truffle*

*Federico Pucci*

意式布列塔尼藍龍蝦、洋薊及黑松露

*2021 Gaja Ca' Marcanda 'Vistamare' Toscana IGT, Tuscany*



**Linguine**

*Artisanal Linguine, Scottish Razor Clams and Basil*

*Giuseppe De Vuono*

手工製意大利麵、蘇格蘭蜆子及羅勒

*2021 Les Crêtes 'Cuvée Bois' Chardonnay Valle d'Aosta DOC, Valle d'Aosta*



**Bottoni**

*Bottoni Pasta with Gamberi Rossi from Mazara del Vallo, Burrata and Kristal Caviar*

*Federico Pucci*

手工意式餃子釀西西里紅蝦及布拉塔芝士

*2018 Paraschos Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT, Friuli-Venezia Giulia*



**Risotto**

*Risotto Riserva San Massimo with Hokkaido Sea Urchin and Sea Asparagus*

*Angelo Aglianó*

意大利燴飯、北海道海膽及海蘆筍

*2022 Joaquin dall'Isola Bianco Campania IGT, Campania*



**Sogliola**

*Wild Dover Sole, Morel Mushroom and Fermented Garlic*

*Giuseppe De Vuono*

野生龍脷魚、羊肚菌及蒜

*2020 Biondi-Santi Tenuta il Greppo Rosso di Montalcino DOC, Tuscany*



**Anatra**

*Mieral Duck Cacciatore style, Black Truffle and Vin June Zabaglione*

*Luigi Troiano*

意式獵人燴鴨、黑松露及意大利氣泡酒沙巴翁

*2016 Gaja 'Dagromis', Barolo DOCG, Piedmont*



**Sorbetto al Miele**

*Honey sorbet, Buffalo Ricotta and Pear*

*Luigi Troiano*

蜜糖雪葩、水牛芝士及香梨

*2019 Feudi di San Gregorio 'Privilegio' Fiano Passito Irpinia DOC, Campania*

**\$2688**

Wine Pairing +\$988

搭配餐酒 +\$988