



## 前菜

<b>香煎地中海海螯虾</b> 腌萝卜、北海道海胆、海鲜沙巴雍	388
<b>“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔</b> 马铃薯、牛仔肉清汤、阿尔巴白松露	588
<b>白灼生蚝</b> 青苹果冻、腌青瓜、“Kaluga” 鱼子酱	398
<b>腌日本吞拿鱼</b> 柚子及豆腐酱汁、Kaluga 鱼子酱	398

## 意大利面

<b>“Burrata” 芝士意大利饺</b> 黑橄榄、茄子酱汁、车厘茄、罗勒	268
<b>“Riserva San Massimo” 卡纳罗利烩饭</b> 撒丁岛番红花、“Mayura” 和牛牛舌	388
<b>意大利细扁面 “Pastificio Gentile”</b> 北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油	428
<b>意大利面 “Pastificio Gentile”</b> 西西里大红虾、“datterino” 番茄	428
<b>手工自制意式细丝面</b> 24 个月 “Parmigiano Reggiano”、黄油、阿尔巴白松露	880