



## 前菜

### 日本藍鰭吞拿魚

地中海風味，BELUGA 魚子醬

688

### 扇貝

洋蔥醬，黑松露

588

### 小牛肉塔塔

蛋黃醬，榛子及意大利白松露

688

## 傳統工藝意粉

### PAPPARDELLE

整只龍蝦，蒜香橄欖油，辣椒 (適用於 2 位或以上)

988

### RISOTTO

綜合芝士，花椰菜，冬季黑松露

698

### TAGLIOLINI

手工牛油，熟成帕瑪森芝士，意大利白松露

788



## 主菜

### 龍蝦

海鹽焗，茴香高湯，沙拉葉，黑松露

788

### TE MANA 羊肉

炭烤羊柳，烤洋蔥，薄荷 BAROLO 紅酒醋汁

688

### FASSONE

香煎小牛柳，松露薯蓉，馬蒂拉醬汁，黑松露

888

### MAYURA 牛肉

香煎嫩牛腰肉，芹塊根蓉，紅酒醬

888

## 甜品

### TIRAMISÙ

主廚經典配傳統 "AFFOGATO"

268

### SOUFFLÉ

皮爾蒙特榛子配咖啡冰淇淋

248

### MONTEBIANCO

栗子，奶油泡芙，黑莓，意大利白松露

288