

Michelin-Starred Chef Igor Macchia

26 to 31 May 2015

Antipasti & insalate / Appetizer

HK\$

Carpaccio di aragosta con limone e pomodoro confit

238

Lobster carpaccio, lemon, tomato confit

生龍蝦薄片、檸檬、番茄



Battuta di fassone, spuma all'olio d'oliva, crema al Parmigiano Reggiano e patate, carciofi confit, e tartufo nero

208

Beef tartare, extra virgin olive oil foam, Parmigiano Reggiano sauce, confit artichokes, freshly sliced black truffle

生牛肉他他、橄欖油泡沫、意大利芝士汁、朝鮮薊、黑松露

Calamari, cannolicchi, vongole, insalata di zucchini alla soia

198

Squid, razor clams, clams, zucchini, soy sauce salad

魷魚、聖子、蜆、意大利青瓜、醬油沙律

Zuppe / Soup

Crema di cavolfiori, baccala' e caviale di tartufo nero

178

Cauliflower soup, torched codfish, black truffle caviar

椰菜花忌廉湯、鱈魚、黑松露魚子

Paste / Pasta

HK\$

Spaghetti, crema di zucchini, calamari e bottarga

308

Spaghetti, zucchini sauce, squid, air dried roe

意大利青麵、青瓜汁、魷魚、乾魚子



Risotto alla zucca, battuta di gamberi rossi, crema al gorgonzola e polvere di noce moscata

298

Pumpkin risotto, red prawns tartare, gorgonzola cheese sauce, nutmeg powder

南瓜意大利飯、紅蝦他他、芝士汁、豆蔻



Cucina signature dish

Cucina 推介菜式



Vegetarian dish

素菜

All prices are subject to a 10% service charge

所有價目另設加一服務費

Pesce / Seafood

Ricciola di fondale, insalata liquida, verdure, capperi e olive 368
Wild caught amberjack, liquid salad, vegetables, capers, olives
琥珀魚、雜菜醬、時蔬、酸豆、橄欖


Polpo alla brace, melanzane alla menta e patate 308
Grilled octopus, mint flavoured eggplant, potatoes
燒八爪魚、薄荷茄子、薯仔

 **Calamaro farcito con riso selvaggio, verdure e zenzero fresco** 328
Wild rice stuffed squid, vegetables, fresh ginger
菰米釀魷魚、時蔬、薑片

Secondi di carne / Meat

Agnello marinato al caffè' con ragu' di mais dolce e germogli 358
Lamb marinated in coffee, sweet corn ragout, aromatic cress
咖啡浸羊柳、粟米蓉、香草沙律


Pollo ruspante, funghi, patate, porri e toma delle viole 308
Free-range chicken, mushrooms, potatoes, leeks, Toma cheese
燒走地雞、野菌、薯仔、大蒜、意大利芝士

 **Filetto di manzo, ciliegie, foie gras e patate** 428
Grilled beef wagyu tenderloin, cherry, foie gras, potatoes
燒和牛柳、車厘子、鵝肝、薯仔

Dolci / Desserts

Mousse al cioccolato alpaco, pere, salsa al vin brulè e tegole alla paprika dolce 108
Alpaco chocolate mousse, red wine reduction, paprika tuilles
朱古力慕絲、紅酒汁、紅椒粉脆條

Come una torta di mele 108
Italian apple crumble
意大利蘋果脆脆

 **Gelatina al pompelmo, mousse al cioccolato bianco, pan di spezie e lamponi liofilizzati** 108
Grapefruit gelatin, white chocolate mousse, spices sponge cake, freeze dried raspberries
西柚啫喱、白朱古力慕絲、海棉蛋糕、冰桑莓

 **Cucina signature dish**
Cucina 推介菜式

 **Vegetarian dish**
素菜

All prices are subject to a 10% service charge
所有價目另設加一服務費