



前菜

香煎地中海海螯虾 388

腌萝卜、北海道海胆、海鲜沙巴雍

“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔 588

马铃薯、牛仔肉清汤、阿尔巴白松露

白灼生蚝 398

青苹果冻、腌青瓜、“Kaluga” 鱼子酱

腌日本吞拿鱼 398

柚子及豆腐酱汁、Kaluga 鱼子酱

意大利面

“Burrata” 芝士意大利饺 268

黑橄榄、茄子酱汁、车厘茄、罗勒

“Riserva San Massimo” 卡納羅利 焗饭 388

撒丁岛番红花、“Mayura” 和牛牛舌

意大利细扁面 “Pastificio Gentile” 428

北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油

意大利面 “Pastificio Gentile” 428

西西里大红虾、“datterino” 番茄

手工自制意式细丝面 880

24 个月 “Parmigiano Reggiano”、黄油、阿尔巴白松露