



## Valentine's Menu

RICCIOLA AFFUMICATA CON ARANCE ROSSE E SALSA SALMORIGLIO

*Smoked Hamachi fish, blood orange, salmoriglio sauce*

煙燻油甘魚配意大利流芯芝士伴血橙及大蒜香草醬

&

BURRATA DI SAN VALENTINO, POMODORI HEIRLOOM, CIPOLLINE AL BALSAMICO

*Artisanal Apulia Burrata, Heirloom tomato, aged balsamic onion, truffle sauce*

手工普利亞流芯芝士，復古蕃茄，陳醋洋葱，松露醬汁

\*\*\*\*\*

ZUPPA DI CARCIOFI CON ZAFFERANO E TIMO

*Seasonal Jerusalem artichoke soup, scent of saffron, thyme*

藏紅花百里香耶路撒冷雅枝竹湯

\*\*\*\*\*

Main Courses (Choose Two)

RISOTTO ALLA ZUCCA, FUNGHI PORCINI, BALSAMICO INVECCHIATO

*Butternut squash risotto, porcini mushrooms, 25 years aged balsamic*

油桃果南瓜意大利飯，牛肝菌，25年陳年醋

OR

MERLUZZO CILENO AL FORNO IN GUAZZETTO CON ARAGOSTA, COZZE E RICCI DI MARE

*"Pan seared Chilean Seabass, black mussels, lobster coulis & Sea Urchin*

香煎智利鱸魚，青口，龍蝦海胆汁

OR

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI, FEGATO GRASSO, BAROLO E TARTUFO

*"Rossini style" Canadian beef tenderloin, goose liver, Barolo truffle sauce*

香草加拿大牛柳，鵝肝，紅酒松露汁

OR

PIZZA ROMAGNOLA CON PESTO DI PISTACCHI, NDUJA E PROSCIUTTO

*Pistachio pesto pizza, Parma ham, spicy Calabria Nduja*

青杏仁香草醬，巴馬火腿，辣肉腸醬

\*\*\*\*\*

DOLCE DEGLI INNAMORATI

*Crunchy Hazelnuts praline chocolate cake, Italian Malaga Ice Cream*

脆脆榛子果仁朱古力蛋糕，意大利馬拉加雪糕

\*\*\*\*\*

COFFEE or TEA

咖啡或茶

\*\*\* Includes 2 bellinis & 2 glasses of House wines

**\$2,388 for 2 persons**

All prices are subject to 10% service charge