

# IRANIAN CAVIAR MEETS ITALIAN HIGH CUISINE

## 品嚐頂級魚子醬配意式料理

1- 31 December 2018  
由12月1日至12月31日

### COLD SECTION

#### TARTAR DI GAMBERI, SORBETTO ALLA MELA VERDE, CAVIALE

Prawn tartar, green apple sorbet, caviar

鮮蝦他他配青蘋果雪葩, 魚子醬

\$258

### PASTA

#### LINGUINE MANCINI, ACQUA D'OSTRICHE, CAVIALE, SEDANO

Linguini Mancini, oyster water, caviar, celery

鮮蠔汁扁意粉配芹菜, 魚子醬

\$278

#### RISOTTO ALLA CREMA DI PISELLI, CRUDO DI BRANZINO, CAVIALE

Carnaroli risotto with green peas puree,  
marinated seabass, caviar

醃鱸魚意大利飯配青豆茸, 魚子醬

\$288

### MAIN

#### TRINCI DI MERLUZZO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI BARBABIETOLA, CAROTE, CAVIALE

Slow cooked Atlantic cod, cream of beetroot,  
glazed baby carrot, caviar

紅菜頭汁慢煮鱈魚配小胡蘿蔔, 魚子醬

\$388

### PIZZA

#### PIZZA BIANCA CON SALMONE AFFUMICATO, CAVIALE, CIPOLLE ROSSE

White pizza with smoked salmon, caviar, red onion

煙三魚紅洋蔥薄餅配魚子醬

\$258

*Prices are subject to 10% service charge*  
以上價格需另加一服務費