



## *Michele Chiarlo Wine Dinner*

*(June 26, 2026)*

**“Tartare di Gambero Rosso con insalata di Granchio, Mela Verde, Sedano ”**

*Red Prawn Tartare, Crab-Green Apple & Celery Salad*

紅蝦他他伴蟹肉青蘋果及西芹沙律

**Palas Gavi, DOCG 2024**

\*\*\*\*\*

**“Tataki di Petto D’Anatra con Ricotta Sairass Affumicata e Balsamico invecchiato”**

*Glazed Duck Breast Tataki, Smoked Sairass Ricotta, Aged Balsamic*

炙燒醬汁鴨胸、煙燻賽拉絲芝士配陳年黑醋

**Barbera D’Asti Superiore Le Orme, DOCG 2022**

\*\*\*\*\*

**“Pappardelle di Farina di Castagna, con Ragù di Funghi Porcini”**

*Chestnut Flour Pappardelle, Wild Porcini Mushrooms Ragout*

手工栗子寬條麵、野生牛肝菌醬

**Vigna Veja Barbera D’Asti Nizza, DOCG 2019**

\*\*\*\*\*

**“Costine di Manzo Brasate con Riduzione di Ciliegie su Emulsione di Aglio Nero ”**

*36-Hour Braised Wagyu Short Rib, Cherry Jus, Black Garlic Emulsion*

低溫慢煮 36 小時和牛小排配酸甜櫻桃醬及黑蒜醬

**La Court Barbera D’Asti Superiore, DOCG “Nizza” Riserva Set 2010**

\*\*\*\*\*

**“Semifreddo al caffè nella sfera di cioccolato fondente e caramello”**

*Genovese Panera Coffee Parfait In Dark Chocolate Sphere, Caramel Sauce*

熱內亞帕內拉咖啡芭菲配黑朱古力球及焦糖醬

**Moscato D’Asti Nivole, DOCG 2024**

\*\*\*\*\*

**CAFFÈ O TÈ**

*Coffee or Tea*

咖啡或茶

**每位 HK\$768 per person**

*10% service charge applies*

另設加一服務費