



Mastroberardino Wine Dinner

(Friday, 27 June 2025)

“PESCE AFFUMICATO CON OLIO AL POMODORO AFFUMICATO E CAVIALE”

Marinated Kingfish thick Carpaccio, Caviar, Orange Segment, Smoked Tomato Oil

醃黃尾鯊魚片配橙柳沙律及魚子醬伴煙蕃茄油

Mastroberardino Fiano di Avellino DOCG 2023

“SCAMPI CON COULIS MEDITERRANEO, STRACCIATELLA E BOTTARGA ”

Pan-seared Langoustine, Mediterranean Coulis, Stracciatella and Bottarga

香煎海螯蝦配斯查徹特拉芝士及烏魚籽伴地中海海鮮汁

Mastroberardino “Novaserra” Greco di Tufo DOCG 2023

“SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL BRASATO DI MANZO E VINO ROSSO”

Gragnano Chitarra Spaghetti, Braised Meat Sauce, Citrus Gremolata

燴肉醬煮弦線意大利麵伴柑橘香草油

Mastroberardino Taurasi DOCG 2019

“BISTECCA WAGYU M6, TOMA TIEPIDA, PUREA DI ALBICOCHE, ZUCCHINI”

Pan-seared Australian M6 Wagyu, Warm Toma Cheese, Apricot Puree and Zucchini

M6 和牛西冷扒配托馬芝士,黃梅醬及意大利青瓜

Mastroberardino “Radici” TaurasiRiserva DOCG 2017

“ASSAGGI DI CIOCCOLATA MISTA CON GRANITA ALLE MANDORLE”

Tasting of Premium Chocolate and Almond Granita

優質意大利朱古力伴杏仁沙冰

Mastroberardino “Melizie” Irpinia Fiano Passito DOC 2016

CAFFE O TE’

Coffee or Tea

\$768 per person

10% service charge applies