



Friuli-Venezia Giulia Wine Dinner

(Friday, 31 July, 2026)

Fantinel Prosecco Extra Dry DOC NV (Welcome Drink)

“Capesante Scottate con Pistacchio e Agrumi”

Pan-seared Scallops, Orange Honey Remoulade, Salsa Verde,

香煎元貝配香橙蜂蜜醬汁及意式青莎莎醬

Fantinel Tenute Sant' Helena “Frontiere” Pinot Bianco Collio, DOC 2022

“Calamaretto Ripieno con Salsa di Piselli e Menta”

Stuffed Calamari, Green Peas and Mint Extraction

釀魷魚配青豆薄荷醬

Ronco Del Gelso Friulano Toc Bas Isonzo, DOC 2022

“Gnocchi di Patate Affumicati con Ragù di Anatra”

Smoked Potato Gnocchi, Duck Ragout in Light Red Wine Sauce

煙薯糰配鴨肉醬紅酒汁

Conte D'Attimis Maniago Refosco Dal Peduncolo Rosso, DOC 2023

“Guancia di Vitello Brasata al Cabernet, Purea di Patate, e Caponata Estiva”

Slow-cooked Veal Cheeks in Cabernet Wine, Mashed Potatoes, Summer Caponata

紅酒慢煮牛面頰配薯蓉及意式酸甜炖菜

Ronco Del Gelso Cabernet 2022

“Torta di Fichi e Nocciola con Zabaione”

Fig and Hazelnut Cake, Sabayon Coulis

榛子無花果蛋糕配意大利馬莎拉酒沙巴雍

Mongioia Moscato D'Asti, 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