

EASTER SET MENU

*Choose your favourite or indulge on the 4 course set for HKD588,
including a complementary garnished oyster per person*

WELCOME / BENVENUTI

Ostriche al Pepe e Limone

Freshly Shucked Oyster, Black Pepper & Amalfi Lemon Sauce

STARTER / ANTIPASTO

\$148

Sformato all'Ortica ed Aglio Orsino con Fonduta al Castelmagno (V)

Nettle & Wild Garlic Leaf Flan, Castelmagno Fondue, Roast Pinenuts & Almond

SOUP / CREMA

\$128

La Vellutata di Asparagi Bianchi Trevigiani,

Tuorlo e Guanciale di Collemaggiore

White Asparagus, Organic Egg Yolk Doodle, Guanciale Ham from Collemaggiore

MAIN COURSE / PIATTO PRINCIPALE

\$238

Capretto al Forno, Asparagi Selvatici,

Patatine Novelle e Salsa al Vino Bianco

Roast Baby Goat, Wild Asparagus, Novelle Potato, Green Pepper & White Wine Sauce

SWEET TREAT/ DOLCE PECCATO

\$108

Tortino al Cioccolato Caldo e Gelato al Mascarpone

Dark Chocolate Lava Cake, Homemade Mascarpone Gelato



Subject to 10% Service charge