



前菜

香煎地中海海螯虾 腌萝卜、北海道海胆、海鲜沙巴雍	388
“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔 马铃薯、牛仔肉清汤、阿尔巴白松露	588
水煮 “Taiyouran” 温泉蛋 烤牛肝菌、蘑菇泡沫、阿尔巴白松露	588
腌日本吞拿鱼 柚子及豆腐酱汁、Kaluga 鱼子酱	398

意大利面

“Burrata” 芝士意大利饺 黑橄榄、茄子酱汁、车厘茄、罗勒	268
卡納羅利 “Riserva San Massimo” 牛肝菌、蘑菇酱汁、芳香草	388
意大利细扁面 “Pastificio Gentile” 北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油	428
意大利面 “Pastificio Gentile” 西西里大红虾、“datterino” 番茄	428
手工自制意式细丝面 24 个月 “Parmigiano Reggiano”、黄油、阿尔巴白松露	880