

carciofi alla romana	羅馬式亞枝竹
tonno pinne blue scottato, con bottarga, gelatina al cetriolo e peperone giallo	藍鱈吞拿魚 配乾魚子·黃燈籠椒·青瓜果凍
in riduzione di aceto balsamico	香煎鵝肝·配燴洋蔥·黑醋汁
carpaccio di manzo con carciofi, senape e parmigiano	生牛肉薄片 伴亞枝竹·巴馬芝士
prosciutto san daniele con frutta fresca di stagione	特級意大利火腿·鮮果
uovo d'anatra in camicia con asparagi, fonduta di parmigiano e polentina croccante	露筍·鴨蛋 配巴馬芝士汁
mozzarella alla caprese con melanzana caponata	水牛芝士 配蕃茄·香煎茄子
misto di affettati e formaggi	意式什錦凍肉·芝士
seppia alla griglia con salsa al limone	香煎魷魚·檸檬汁
trippa alla romana con bruschetta verde	羅馬式燴小牛肚
minestrone di verdure alla genovese	意大利雜菜湯
pasta e ceci con lane del pecoraio	雞豆湯 配全穀意大利粉

fini fini ai porcini	自製意大利麵·牛肝菌
ravioli ai carciofi con gamberi freschi	自製雲吞釀鮮蝦·亞枝竹·意大利青瓜
gnocchi alla sorrentina	自製薯仔麵團 配水牛芝士·車厘茄
gnocchetti lunghi all'amatriciana	自製意大利粗麵·豬面肉·番茄醬
capellini piccanti con gamberetti freschi e secchi	意大利天使麵 配鮮蝦·蝦乾·香辣番茄醬
tordelli alla lucchese, burro salvia e parmigiano	自製意大利雲吞 釀秘製肉醬
spaghetti cacio e pepe	意大利粉 配羊奶芝士·黑胡椒粉
linguine alla vongole veraci	蜆肉扁意大利粉
lane del pecoraio alla papalina	自製全穀意大利粉·新鮮亞枝竹·車厘茄
rigatoni alla gricia	意大利大通心粉·豬面肉·羊奶芝士
fettuccine carbonara	自製意大利寬麵條·豬面肉·蛋黃·巴馬芝士·黑胡椒粉
risotto del giorno	天天特色意大利飯

pollo alla cacciatora	羅馬式燴嫩雞
baccalá alla romana	香煎銀雪魚 配葡萄乾·松子·車厘茄
saltimbocca alla romana	羅馬式嫩牛仔薄片
guanciale di manzo alla cesanese	羅馬式燴牛面額肉
coda alla vaccinara	慢煮牛尾·松子·朱古力碎
costoletta di agnello al burro verde e pistacchi	烤羊架·開心果醬
gamberoni alla griglia	扒大蝦·香蒜橄欖油
abbacchio mentuccia e pecorino	香燒羊仔·薄荷葉·羊奶芝士
filetto di garupa	香煎石斑柳·茴香
orecchia d'elefante alla milanese	米蘭牛仔扒·嫩菜沙律

ANTIPASTI E ZUPPE

* artichoke, roman style	128
blue fin tuna with bottarga, jelly of cucumber and yellow bell pepper coulis	158
pan-fried goose liver, onion confit and balsamic reduction	188
beef carpaccio with shaved artichokes and parmesan cheese	148
san daniele prosciutto with seasonal fruits	118
duck egg with asparagus, parmesan fondue and crispy polenta	108
tomato, mozzarella, eggplant "caponata" in a basil salsa	108
italian cold cuts and cheese selections	148
grilled cuttlefish, lemon dressing	138
* veal tripes, roman style with herbs bruschetta	128
vegetable soup with a touch of italian basil sauce	68
* chick peas soup with whole grain pasta	78

PASTA & RISOTTO

COMPLETA / MEZZA

* homemade thin pasta with porcini	148 / 98
homemade ravioli stuffed with artichoke and fresh prawns	158 / 98
homemade potato gnocchi with mozzarella and cherry tomatoes	138 / 98
* long gnocchetti amatriciana with guanciale and tomato sauce	138 / 98
angel hair in spicy tomato sauce with sundried shrimps and fresh shrimps	148 / 98
homemade pasta stuffed with "cinta cenese" ragout in butter and sage	158 / 98
* spaghetti with pecorino cheese and black pepper	138 / 98
linguine with clams	158 / 98
* homemade whole grain pasta with fresh artichokes and cherry tomatoes	148 / 98
* rigatoni with guanciale and pecorino cheese	138 / 98
* homemade fettuccine with guanciale, egg yolk, parmesan cheese and black pepper	148 / 98
* risotto of the day	

SECONDI

* chicken cacciatore, roman style	188
* sautéed cod fish with raisins, pine nuts and cherry tomatoes	238
* veal saltimbocca, roman style	228
* braised beef cheeks, cesanese style	268
* slow cooked ox-tail with pine nuts and grated chocolate	238
roasted rack of lamb with pistachio crust	268
grilled king prawns with garlic olive oil	248
* baby lamb with mint leaves and pecorino cheese	328
pan seared garoupa fillet and braised fennel	208
veal chop milanese style with seasonal salad	268

* roman specialties

subject to ten percent service charge 另加一服務費