

# CANTINA



## CICCHETTI Small Plates

Burrata Pugliese con puntarelle e acciughe Burrata cheese with chicory tops and anchovies	178	Pappa al pomodoro con cozze e vongole Tuscan aromatic tomato sauce with clams and mussels	138
Fritto misto con maionese all'aglio arrostito Fried prawns, squid, anchovies, beltfish and courgette with roasted garlic mayonnaise	188	Carpaccio di gamberi rossi Siciliani con limone, pistacchio e melograno Sicilian red prawn carpaccio with lemon, pistachio and pomegranate (Oscieta caviar +HK\$ 108)	268
Moscardini e piselli in salsa di pomodoro piccante Baby octopus with peas in spicy tomato sauce	148	Zuppa di zucca con crostini e paprika affumicata Butternut squash soup with bread croutons and smoked paprika   v (Black truffle +HK\$188)	98
Insalata di lollo rossa e crescione con pera, formaggio Blu '61 e petto d'anatra Lollo rossa lettuce and watercress salad with pear, Blu '61 cheese and duck speck	138		
Panelle con maionese al lime Chickpea fritters with lime mayo   v	118		

*Sicilian Street food*

## PASTA E RISOTTO

*Little hollows pasta originally from the southern Italian regions of Molise and Puglia*

Scialatielli all'astice Scialatielli with whole lobster (Oscieta caviar +HK\$108)	588	Cavatelli al sugo di carne Cavatelli with braised pork ribs, beef and fennel sausage ragu	218
Linguine alle vongole e bottarga di muggine Linguine with clams and mullet bottarga	258	Orecchiette alle cime di rapa con acciughe e pangrattato al pomodoro secco Orecchiette with turnip tops, anchovies and sundried tomato bread crumbs	228
Caserecce rotte con fagioli, Parmigiano e salsiccia Broken caserecce with beans, Parmesan cheese and sausage	188	Risotto agli agrumi e gambero rosso Siciliano Risotto with Sicilian prawn, orange, lemon and lime (Oscieta caviar +HK\$ 108)	318
Tagliolini al tartufo nero e Parmigiano Tagliolini with black truffle and aged Parmesan cheese   v	318	Pappardelle ai funghi porcini e castagne Pappardelle with porcini mushroom and chestnuts   v	298

*Orecchia di Elefante means ear of elephant because of its look.*

## PORTATE PRINCIPALI Large plates

Milanese di vitello "orecchia di elefante" - 450g Breaded veal cutlet "elephant ear" with fried rosemary and sea salt - 450g	478	Polpo grigliato con broccoletti, scarola e patate novelle Grilled octopus with tenderstem broccoli, escarole and new potatoes	328
Pollo marinato e affumicato con pomodoro e zenzero Smoked chicken marinated with tomato and ginger	258	Branzino del Mediterraneo in crosta di sale con caponata Salt baked whole Mediterranean sea bass with vegetable caponata	438
Costata di manzo Australiano - 300g Grilled Australian rib-eye with grilled shallots and mustard sauce - 300g	428		

## CONTORNI Side dishes

Purè di patate al tartufo Black truffle mashed potato   v	78
Spinaci saltati con olio all'aglio Sauteed spinach with garlic oil   v	48
Fagiolini saltati con aglio e scalagno Sauteed French beans with garlic and shallots   v	48

