



CUCINA

The Wonders of White Asparagus

Cucina 嚐鮮·白露筍

15 April to 5 June 2021 2021 年 4 月 15 日至 6 月 5 日

Asparagi Bianchi al Vapore con Salsa Olandese e Prosciutto Iberico 24 Mesi

Poached White Asparagus with Hollandaise Sauce and 24-month Iberico Ham

白露筍配荷蘭汁及 24 個月西班牙風乾火腿

\$328

Tartare di Hamachi e Asparagi Bianchi, Pomodori Semiseccchi, Yuzu, Mela Verde e Caviale

Hamachi Tartare with White Asparagus, Sundried Tomatoes, Apple Sauce, Yuzu, Oscietra Caviar

油甘魚他他配白露筍、乾蕃茄、蘋果醬、柚子及魚子醬

\$288

Crema di Asparagi Bianchi con Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tartufata

White Asparagus Cream Soup with Taiyouran Soft Boiled Egg, Gold and Truffle Sauce

白露筍忌廉湯配日本溫泉蛋及松露汁

\$228

Linguine Aglio, Olio e Peperoncino, Cannolicchi, Asparagi Bianchi, Aglio Nero

Linguine Aglio Olio & Chili, Razor Clams, White Asparagus, Black Garlic, Parsley

蒜香辣扁意大利麵配聖子白露筍及黑蒜

\$368

Risotto Agli Asparagi Bianchi e Abalone, Parmigiano, Uova di Salmone

Risotto with White Asparagus, Abalone, Parmigiano Cheese, Salmon Roe

白露筍意大利飯配鮑魚、巴馬臣芝士及三文魚籽

\$388

Filetto di Branzino in Padella, Asparagi Bianchi, Vongole, Salsa all'Astice

Pan-seared Suzuki Seabass Fillet, White Asparagus, Clams, Lobster Sauce

香煎日本鱸魚配白露筍、海蜆及龍蝦汁

\$488

Prices are subject to a 10% service charge 價目另設加一服務費