

CUCINA

Dessert Menu

HK\$

Cucina Affogato

Vanilla Ice Cream, Espresso, Almond, Chocolate
雲呢拿雪糕、特濃咖啡、杏仁、朱古力

108



Panettone Tradizionale ai Canditi con Gelato e Salsa alla Vaniglia

Traditional Christmas Panettone, Vanilla Ice Cream, Vanilla Sauce
意式傳統聖誕蛋糕、雲呢拿雪糕、雲呢拿汁

118

Panna Cotta al Cocco, Ananas in Osmosi, Sfere di Mango

Panna Cotta with Coconut, Pineapple Sauce, Mango Sphere
椰子奶凍、菠蘿醬、芒果球

118



Mousse al Cioccolato Valrhona Fondente, Crumble di Mandorle, Sorbetto ai Lampon

Dark Chocolate Valrhona Mousse, Almond Crumble, Raspberry Sorbet
法芙娜黑巧克力慕絲、杏仁餅碎、紅莓雪葩

118

Fior di Fragola, Spuma di Latte, Sorbetto di Fragole, Fragole all' Aceto, Meringa

Milk Foam, Strawberry Sorbet, Meringue, Strawberry Marinated in Vinegar
牛奶泡沫、士多啤梨雪葩、蛋白糖、醋醃士多啤梨

118

Torna a... Surrient, Cremoso a Limone Con Cuore di Composta di Limone

Back to... Sorrento, Lemon Mousse with Lemon Curd Heart
回到索倫托... 香檸慕絲配檸檬凝露

128



Sfera di Cioccolato Con Gelato e Cioccolata Calda Fondente

Chocolate Sphere, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate Fondue
朱古力球、雲呢拿雪糕、熱朱古力醬

138

Tiramisù Leggero Moderno

Modern Light Tiramisu
迷你意大利咖啡蛋糕

148

Tagliere dei Nostri Formaggi

Selection of Italian Cheese
精選意大利芝士拼盤

178



Signature Dish

推介菜式



Vegan Dish

純素

Please advise our associates if you have any special dietary requirements

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

All prices are subject to a 10% service charge

所有價目另設加一服務費