

Christmas Menu

Aji giapponese, gambero rosso, mandorle e Agrodolce di arance e miele di amalfi

Smoked and cured Japanese Aji

with sweet and sour orange sauce, almond cream and red prawn essence

煙燻日本竹筴魚配酸甜橙汁、杏仁忌廉及紅蝦汁

Linguine all'acquapazza di Triglia di scoglio sebraggia

“Don Alfonso” selection linguini pasta with wild red mullet in “acquapazza” sauce

「Don Alfonso」精選扁意粉配野生紅鯉魚

Cappellacci ripieni di stracotto di vitello con consommé di manzo

Traditional home-made cappellacci ravioli

filled with slow-cooked veal and served in beef consommé

傳統慢煮牛仔肉雲吞伴牛肉清湯

Sella di agnello in crosta di pane alle erbe

Roasted lamb loin in herb crust with pumpkin terrine and lamb juice

烤香草羊肉配南瓜批及羊肉汁

Soufflé al cioccolato e arance candite con gelato artigianale al panettone

Dark chocolate soufflé with panettone flavored artisanal gelato

朱古力梳乎厘配傳統聖誕蛋糕風味雪糕

Caffè or Tè

Coffee or Tea

咖啡或茶

\$800 + 10 % service charge

24th and 25th December 2024