



Sabatini Ristorante Italiano
Kowloon



Forbes
TRAVEL GUIDE

Seasonal Tasting Menu 季節套餐

Asparago bianco bollito con salsa olandese e prosciutto di Parma 24 mesi

Poached white asparagus with 24 months Parma ham and hollandaise sauce

水煮白蘆筍配 24 個月帕爾馬火腿及蛋黃醬

Viticoltori Ponte DOCG, Conegiano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, Vent, Italy (100ml)

Or 或

La mozzarella di bufala con pomodorini e prosciutto di Parma 24 mesi

Buffalo mozzarella with fresh cherry tomatoes and 24 months Parma ham

水牛芝士配車厘番茄及 24 個月帕爾馬火腿

Viticoltori Ponte DOCG, Conegiano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, Vent, Italy (100ml)

Or 或

Polpo e capasanta scottati con asparagi bianchi, piselli e uova di luccio affumicate

Pan-fried octopus and scallop with white asparagus, green peas and smoked pike roe

香煎八爪魚及帶子沙律配白蘆筍、青豆及煙燻魚籽 (Additional 另加港幣 HK\$188)

Viticoltori Ponte DOCG, Conegiano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, Vent, Italy (100ml)

Zuppa di verdure

Traditional vegetable soup 傳統意式雜菜湯

Or 或

Bisque di astice con crostini e panna acida

Boston lobster bisque with croutons and sour cream 龍蝦濃湯 (Additional 另加港幣 HK\$98)

Risotto agli asparagi bianchi

Risotto with white asparagus 白蘆筍意大利飯

Jaiet Langhe Favorita DOC, Piedmont, Italy (100ml)

Or 或

Tagliolini fatti in casa all'astice con pomodorini e prezzemolo

Tagliolini with Boston lobster, cherry tomatoes and parsley (Additional HK\$288)

自家製全蛋麵配龍蝦、車厘番茄及香草 (另加港幣 HK\$288)

Jaiet Langhe Favorita DOC, Piedmont, Italy (100ml)

Filetto di trota oceanica in salsa allo zafferano con asparagi bianchi e barba di frate

Ocean trout fillet with white asparagus, monk's bear cress and saffron sauce

鱒魚柳配白蘆筍、意式青草苗及番紅花汁

Banfi San Angelo, Pinot Grigio, Tuscany, Italy (100ml)

Or 或

Costolette d'agnello alla scottadito con millefoglie di patate

Charcoal grilled lamb chops served with potato mille-feuille 炭烤澳洲羊扒配千層香薯

Castell'in Villa, Chianti Classico, DOCG, Tuscany, Italy (100ml)

Or 或

Filetto di manzo Wagyu alla Rossini con fegato grasso, asparago fritto e salsa al tartufo nero invernale

Australian Wagyu beef tenderloin rossini with duck liver, deep fried asparagus and black truffle sauce

澳洲和牛柳配鴨肝及黑松露汁 (Additional 另加港幣 HK\$388)

Castell'in Villa, Chianti Classico, DOCG, Tuscany, Italy (100ml)

Carrello dei dolci

Selection of dessert from the trolley 精選甜品

原價每位港幣 Original Price HK\$1,680 per person

優惠價每位港幣 Special Price HK\$1,380 per person

另配餐酒每位港幣 HK\$380 per person for wine pairing

All prices are subject to 10% service charge based on the original price. 以上價目另加一服務費 (以原價計算)。
If you have any food allergies, please inform our staff. 如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
Menu cannot be used in conjunction with other promotions, discount offers and discounted Royal Garden gift cards.
此套餐不可與其他優惠或折扣及帝苑折扣禮品咭同時使用。