



Sabatini Ristorante Italiano
— Hong Kong —

IFC Sabatini x Petrossian Dinner Menu 24th April 2026

Stuzzichino di benvenuto

Amuse Bouche
餐前小食

Asparago bianco bollito servito con tonno rosso, pomodoro e caviale Ossetra Tsar Imperial

Poached white asparagus served with red Tuna, fruit tomato and Ossetra Tsar Imperial caviar
水煮白蘆筍配紅吞拿魚、水果番茄及魚子醬

Bellavista Franciacorta Alam Assemblage 1 Brut N.V. (100ml)

Medaglione di astice blu servito con pisellini, lardo e funghi di stagione

Blue lobster medallion served with sweet peas, lard and seasonal mushroom
藍龍蝦肉排配甜豌豆、豬油脂及時令蘑菇

Telmont Reserve Brut N.V. (100ml)

Tagliolini fatti in casa al pomodoro con battuta di gambero rosso, burrata e caviale Onyx tsar Imperial

Homemade tagliolini with tomato, red prawn tartare, burrata cheese and Onyx tsar Imperial caviar
自家製全蛋麵配番茄、紅蝦他他、布拉塔芝士及魚子醬

Ruinart Blanc de Blancs N.V. (100ml)

Filetto di manzo servito con barbabietola e cavolo cappuccio rosso

Wagyu beef tenderloin served with beetroot and red cabbage
和牛牛柳配紅菜頭及紫椰菜

Amarone della Valpolicella Classico Barriques Zeni 2018 (100ml)

Gelato all'asparago bianco con millefoglie di cacao e caviale Daurenki Tsar Imperial

White asparagus ice cream served with chocolate millefeuille and Daurenki Tsar Imperial caviar
白蘆筍雪糕配朱古力千層酥及魚子醬

Castello Di Meleto Vin San to Del Chianti 2012 (50ml)

Piccola pasticceria

Homemade Petit fours
自家製甜點

每位港幣 HKD\$1,888 per person

另配餐酒每位港幣 HKD\$780 per person for wine pairing

All prices are subject to 10% service charge 以上價目另收加一服務費。
If you have any food allergies, please inform our staff 如閣下對任何食物產生敏感，請直接通知本餐廳職員。
Menu cannot be used in conjunction with other promotional, discount offer, and discounted The 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。

Podium Level 4, ifc mall, 8 Financial Street, Central, Hong Kong 香港中環金融街 8 號國際金融中心商場 4 樓