



Sabatini Ristorante Italiano  
— Hong Kong —

## Antipasti Appetizers 前菜

- Crocchetta di granchio reale servita con insalatina mista, salsa all'uovo e caviale Daurenki** \$588  
Alaskan king crab croquette served with mixed salad, egg mayonnaise and Daurenki caviar  
阿拉斯加皇帝蟹肉餅配雜菜沙律、蛋黃醬及魚子醬
- Carpaccio di scampi e caviale Daurenki servito con mela verde, limone e olio d'oliva** \$658  
New Zealand scampi carpaccio with Daurenki caviar, green apple, lemon and olive oil  
新西蘭小龍蝦生薄片配魚子醬、青蘋果、檸檬及橄欖油
- Mozzarella o burrata con pomodorini, pesto di basilico e prosciutto di Parma 24 mesi** \$378  
Buffalo mozzarella or burrata cheese served with 24 months Parma ham and cherry tomatoes  
水牛芝士 或 布拉塔芝士配 24 個月帕爾馬火腿及車厘蕃茄沙律
- Carpaccio di manzo Fassone servito con vinaigrette di tartufo nero, misticanza e Parmigiano** \$488  
Fassone beef carpaccio, served with black truffle vinaigrette and parmesan cheese  
意大利生牛肉薄片配自家製黑松露醋汁及巴馬臣芝士
- Prosciutto Iberico 48 mesi servito con melone** \$668  
48 months Iberico ham served with melon  
48 個月西班牙風乾火腿配蜜瓜
- Polpo scottato con melanzana glassata e patata dolce servito in acqua di pomodoro e olive** \$458  
Grilled octopus with glazed eggplant and sweet potato served in tomato water and olives  
香烤八爪魚配蜜汁茄子、甜薯、蕃茄及橄欖
- Trippa di vitello alla parmigiana con ceci** \$328  
Veal tripe served with Roman pecorino cheese, mint and chickpeas  
牛仔肚配羊奶芝士、薄荷及鷹嘴豆
- Fritto di calamari all'italiana con bottarga grattugiata** \$488  
Deep fried calamari Italian style with bottarga  
香炸魷魚配烏魚子
- Parmigiana di melanzane alla Sabatini con mozzarella, pomodoro san Marzano e basilico** \$298  
Sabatini's eggplant parmigiana with mozzarella, San Marzano tomato sauce and basil  
意式焗巴馬臣芝士千層茄子配水牛芝士、蕃茄汁及羅勒
- Vitello tonnato** \$428  
Slow cooked veal loin in preserved tuna sauce with capers  
慢煮牛仔薄片配吞拿魚汁及水瓜柳
- Caviale Petrossian Daurenki Tsar Imperial con i suoi condimenti (125g)** \$4888  
Petrossian Daurenki Tsar imperial caviar served with blinis and condiments (125g)  
特級魚子醬配小圓薄餅及配料 (125 克)

## Zuppe Soups 湯

- Minestrone di verdure tradizionale** \$158  
Traditional Italian vegetables soup  
傳統意式雜菜湯
- Stracciatella Romana** \$188  
Beef and capon consommé with beaten egg and cheese  
意式蛋花牛肉及雞清湯
- Zuppa di astice con crema acida, crostini di pane ed erba cipollina** \$288  
Boston lobster soup with bread croutons  
波士頓龍蝦濃湯

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。

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。



Sabatini Ristorante Italiano  
— Hong Kong —

## ***Paste e risotti***

### **Pastas and Risottos 意大利粉及飯**

- |                                                                                                                                                                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  <b><i>Linguine ai gamberi rossi siciliani</i></b><br>Linguine with Sicilian red prawns, cherry tomatoes and parsley<br>扁意粉配意式西西里紅蝦及香草蕃茄汁            | <b>\$688</b> |
| <b><i>Spaghetti neri alla chitarra con vongole e patate</i></b><br>Homemade black ink spaghetti 'chitarra' with clams and potatoes<br>自家製意大利墨汁結他麵配蜆肉及薯仔                                                                              | <b>\$468</b> |
| <b><i>Tagliolini fatti in casa all'astice con pomodorini e prezzemolo</i></b><br>Homemade tagliolini with Boston lobster, datterini cherry tomatoes and parsley<br>自家製全蛋麵配龍蝦、車厘蕃茄及番茜                                                 | <b>\$688</b> |
|  <b><i>Linguine alla Sabatini</i></b><br>Linguine with scampi, scallops, clams and mussels "Sabatini's original recipe"<br>招牌意大利扁意粉配小龍蝦、帶子、蜆肉、青口及蕃茄汁 | <b>\$528</b> |
|  <b><i>Risotto ai funghi porcini</i></b><br>Risotto with porcini mushrooms<br>牛肝菌意大利飯                                                                | <b>\$388</b> |
| <b><i>Risotto al granchio reale</i></b><br>Alaskan king crab risotto<br>阿拉斯加皇帝蟹肉意大利飯                                                                                                                                                 | <b>\$688</b> |
| <b><i>Pappardelle fatte in casa con coda di bue alla Vaccinara</i></b><br>Homemade pappardelle in ox-tail sauce Vaccinara style<br>自家製意大利闊麵配羅馬式燉牛尾                                                                                   | <b>\$438</b> |
| <b><i>Fusilloni ai quattro formaggi con pancetta arrotolata</i></b><br>Fusilloni with four cheese sauce and rolled pancetta<br>意大利螺旋粉配四重芝士及意式煙肉                                                                                      | <b>\$438</b> |
|  <b><i>Bigoli al sugo di anitra tradizionale alla veneta</i></b><br>Homemade bigoli in traditional Veneto style duck ragout<br>自家製粗意大利麵配傳統燴鴨肉      | <b>\$438</b> |

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。

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。



Sabatini Ristorante Italiano  
— Hong Kong —

## Secondi piatti

### Main Courses 主菜

- 👤 **Astice alla Sabatini** \$1488  
Oven baked Boston lobster in Sabatini style with risotto  
招牌焗波士頓龍蝦意大利飯
- 👤 **Sogliola intera al forno con salsa al burro e prezzemolo servita con asparagi verdi** \$1388  
Oven baked whole Dover sole served with parsley butter sauce and green asparagus (800 gr)  
焗原條龍脷配牛油香草汁及青蘆筍 (800 克)
- Filetto di branzino selvatico servito con salsa puttanesca e spinaci e patata arrosto** \$558  
Pan seared wild caught seabass fillet served with puttanesca sauce, spinach and roasted potato  
香煎野生鱸魚配蕃茄銀魚柳橄欖醬、菠菜及焗薯
- 👤 **Ossobuco di vitello brasato al forno con risotto allo zafferano** \$588  
Slow braised ossobuco with saffron risotto and lemon zest  
意式燴牛膝及藏紅花意大利飯
- Tagliata di manzo Wagyu servita con verdure grigliate e salsa di carne** \$688  
Australian Wagyu beef sirloin served with grilled vegetable and beef sauce  
澳洲和牛西冷配烤蔬菜及牛肉汁
- Coscia di pollo in salsa Amatriciana con olive nere e purea di patata** \$688  
Yellow chicken leg in Amatriciana sauce with black olives and mashed potatoes  
黃油雞腿配蕃茄煙肉汁、黑橄欖及薯蓉
- 👤 **Agnello allo scottadito con patata fondente e salsa al vino rosso** \$608  
Grilled Australian lamb chops with potatoes fondant and Barolo wine sauce  
香烤澳洲羊扒配黃金香薯及紅酒汁
- Bistecca di manzo Wagyu alla fiorentina con rosmarino ed aglio** \$2058  
Grilled Australian Wagyu T-bone steak with garlic and rosemary  
香烤澳洲和牛 T 骨扒配香蒜及迷迭香
- Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini** \$558  
Veal Milanese with rucola and cherry tomatoes  
米蘭式炸牛仔扒配火箭菜及車厘蕃茄沙律
- Guancia di manzo Wagyu brasata al Barolo con polenta grigliata al timo e limone** \$608  
Braised Wagyu beef cheek with polenta and Barolo red wine sauce  
慢煮和牛面頰肉配玉米餅及紅酒汁

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。

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。