



Sabatini Ristorante Italiano
Kowloon



Forbes
TRAVEL GUIDE

Father's Day Premium Set Dinner Menu 父親節尊貴晚餐

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 zucchine grigliate alla menta e uova di luccio affumicare

Pan-fried octopus, scallop and grilled zucchini with smoked pike roe dressing

香煎八爪魚、帶子沙律配意大利青瓜及煙燻魚籽汁

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

Or 或

Uova strapazzate al tartufo nero su crostone di pane con capasanta di Hokkaido

Scrambled egg on toast with Hokkaido scallop and Australian black truffle (Additional HK\$288)

炒雞蛋多士配北海道帶子及澳洲黑松露 (另加港幣 \$288)

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 blu con crostini e panna acida

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

Fettuccine alla Gricia con funghi finferli e tartufo nero australiano

Homemade fettuccine in Gricia sauce with pork cheek, chantarelle mushrooms and Australian black truffle

自家製意式闊條麵配洋蔥豬頰肉白酒汁、雞油菌及澳洲黑松露

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

Or 或

Tagliolini fatti in casa all'astice blu con pomodorini e prezzemolo

Homemade tagliolini with blue lobster, cherry tomatoes and parsley (Additional HK\$288)

自家製全蛋幼麵配藍龍蝦、香草及車厘番茄汁 (另加港幣 \$288)

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

Filetti di sogliola con salsa al Pinot Grigio e asparagi verdi

Fillet of Dover sole with green asparagus and Pinot Grigio sauce 香煎法國龍脷柳配青露筍及白酒汁

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

Or 或

Quaglia alla griglia con salsa alle erbe e caponata di verdure

Grilled quail served with vegetable caponata and herbs sauce 香烤鸕鶿配雜菜及香草汁

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

Or 或

Filetto di manzo Wagyu alla Rossini con fegato grasso e tartufo nero australiano

Australian Wagyu beef tenderloin rossini with duck liver and Australian black truffle

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

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

Carrello dei dolci

Dessert trolley 精選甜品

每位港幣 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. 以上價目另加一服務費。

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。