



# PEPINO SEASONAL DINNER SET 晚市時令套餐

HK\$988 for 2 persons 2位用

2 Starters + 2 Soups + 2 Mains + 2 Desserts  
2前菜 + 2湯 + 2主菜 + 2甜品

HK\$1,888 for 4 persons 4位用

3 Starters + 4 Soups + 4 Mains + 4 Desserts  
3前菜 + 4湯 + 4主菜 + 4甜品

## STARTERS

- 前菜**
- Caesar Salad 凱撒沙律**    
Baby Lettuce, Parmesan, Bacon, Crouton, Caesar Dressing 生菜、巴馬臣芝士、煙肉、烤麵包粒、凱撒沙律醬
- Burrata & Prosciutto Salad 意大利軟芝士燻火腿沙律**    
Heirloom Tomatoes, Basil, Balsamic Dressing 原種蕃茄、羅勒、意大利黑醋汁
- Mediterranean Seafood Salad 地中海海鮮沙律**     
Scallops, Squid, Clams, Shrimps, Cucumber, Tomatoes, Lettuce, Lemon Olive Oil  
帶子、魷魚、蜆、中蝦、青瓜、蕃茄、生菜、檸檬橄欖油
- Pan-seared Foie Gras 香煎鵝肝 (+HK\$98)**     
Figs, Olive Focaccia, Masala Wine Sauce 無花果、橄欖香草麵包、瑪莎拉酒汁

## SOUP

- Carrot & Ginger Veloute 甘荀薑濃湯**     
Coconut Milk 椰奶
- Zuppa Di Aragosta 龍蝦湯 (+HK\$68)**    
Lobster, Grappa 龍蝦、意式白蘭地

## MAINS

- 主菜**
- Grilled Octopus 烤八爪魚**      
Creamy Polenta, Chimichurri, Tomato Sauce 忌廉粟米糊、阿根廷青醬、蕃茄汁
- Grilled Beef Tenderloin 烤牛柳**     
Hasselback Potatoes, Sautéed Mushrooms, Dijon Mustard Sauce 風琴馬鈴薯、炒蘑菇、第戎芥末汁
- Shrimp Spaghetti 鮮蝦意大利粉**       
Spinach, Anchovy, Pecorino, White Wine Sauce 菠菜、銀魚柳、羊奶芝士、白酒汁
- Pumpkin Risotto 南瓜意大利飯**    
Guanciale, Mushrooms, Parmesan 風乾豬面頰肉、蘑菇、巴馬臣芝士
- Quattro Formaggi Pizza 四式芝士薄餅**      
San Marzano Tomatoes, Agerola Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmesan  
蕃茄、水牛芝士、籃芝士、乳清芝士、巴馬臣芝士

## DESSERT

- 甜品**
- Sbriciolata 意大利金寶批**     
Sour Cherries, Ricotta, Dark Chocolate 酸櫻桃、乳清芝士、黑朱古力
- Tiramisu 意式芝士蛋糕**      
Mascarpone, Coffee, Lady Finger, Marsala Wine, Egg Yolk 意式軟芝士、咖啡、手指餅、瑪莎拉酒、蛋黃



Chef Recommendations 廚師推介



Vegetarian 素食



Gluten-free 無麩質



Gluten 穀物(含麩質)



Shellfish 貝類及其製品



Soybean 大豆及其製品

## COFFEE or TEA 咖啡或茶

All prices are subject to 10% service charges

以上價目另收加一服務費

Please advise our server if you have any food allergies or particular dietary preferences

如有任何食物敏感或膳食偏好，請知會餐廳職員



Fish 魚類及其製品



Molluscs 軟體動物



Milk 牛奶及其製品



Nuts 堅果及其製品