



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

Beef Carpaccio 生牛肉片

Sun-Dried Tomatoes, Arugula, Parmesan, Pesto 番茄乾, 芝麻菜, 巴馬臣芝士, 羅勒青醬

Burrata di Bufala 意大利軟芝士

Heirloom Tomatoes, Basil, Extra Virgin Olive Oil 原種蕃茄, 羅勒, 特級初榨橄欖油

Caesar Salad 凱撒沙律

Baby Lettuce, Parmesan, Bacon, Caesar Dressing 生菜, 巴馬臣芝士, 煙肉, 凱撒沙律醬

SOUP

湯

Minestrone 意大利雜菜湯

Tomato Broth 蕃茄湯

MAINS

主菜

Charcoal Grilled Black Angus Ribeye 炭燒黑安格斯肉眼排

Lemon Olive Oil Glazed Potatoes, Beef Au Jus 檸檬橄欖油薯仔, 牛肉汁

Merlot, Livon, Friuli, 2018

Sea Bream Fillet 鯛魚柳

Saffron Mash Potato, Tomato, Chorizo Salsa 藏紅花薯蓉, 蕃茄, 辣香腸

Vermentino, Atilius, Toscana 2022

Spaghetti Aglio 香蒜橄欖油意粉

Garlic, Bird Eyes Chilli, Black Olive, Parsley 蒜頭, 鳥眼辣椒, 黑橄欖, 番茜

Risotto Alla Milanese 米蘭意大利飯

Parma Ham, Arugula Salad, Parmesan Cheese, Truffle 帕爾馬火腿, 芝麻菜, 巴馬臣芝士, 松露

Frutti De Mare Pizza 海鮮薄餅

San Marzano D.O.P. Tomato, Squid, Shrimps, Mussels, Garlic 聖馬扎諾番茄, 魷魚, 蝦, 青口, 大蒜

Gavi DoCG, Cantine, Volpi Piedmont 2022

Eggplant Parmigiana 芝士焗千層茄子

Deep-Fried Eggplant, Tomatoes, Mozzarella 炸茄子, 蕃茄, 水牛芝士

DESSERT

甜品

Gianduja Chocolate Tart 意大利榛果朱古力撻

Dark Chocolate, Hazelnut 黑朱古力, 榛子

Tiramisu 意式芝士蛋糕

Mascarpone, Coffee, Lady Finger, Marsala, Egg Yolk 意式軟芝士, 咖啡, 手指餅, 瑪莎拉酒, 蛋黃

COFFEE or TEA

咖啡或茶

Additional HK\$68 with a glass of wine pairing 另加 HK\$68可以配餐酒一杯



Chef Recommendations 廚師推介



Vegetarian 素食



Gluten-free 無麩質

All prices are subject to 10% service charge
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