



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

Mediterranean Octopus 地中海章魚

Capers, Black Olives, Tomatoes, Basil, Lemon Dressing 酸豆, 黑橄欖, 蕃茄, 羅勒, 檸檬汁

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

Grilled Black Angus Tenderloin 烤黑安格斯牛柳

Salsa Verde, Pomme Paille 莎莎醬, 炸薯絲

Merlot, Livon, Friuli, 2018

Atlantic Cod Fish 大西洋鱈魚

Gnocchi, Capers, Lemon, Black Olives, Tomatoes 薯團, 酸豆, 檸檬, 黑橄欖, 蕃茄

Vermentino, Atilius, Toscana 2022

Rigatoni Alla Vodka 伏特加蕃茄粗管意粉

Creamy Tomato Sauce, Basil 蕃茄醬, 羅勒

Risotto Truffle & Porcini Mushrooms 松露蘑菇意大利飯

Parmesan, White Wine 巴馬臣芝士, 白酒

Salsiccia Nduja Pizza 辣肉腸薄餅

San Marzano Tomatoes, Agerola Fior di latte Mozzarella, Sausage, Nduja

Barbera D'Asti, Damilano, Piedmont, 2021

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

Panna Cotta 意式奶凍

Homemade Raspberry Coulis 自製紅桑莓醬

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 / TEA

咖啡/茶

Additional HK\$68 with a glass of wine pairing 另加 HK\$88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