

# Chef Giuseppe Maria Brancati

## Tasting Menu

---

### **Crudo di Gamberi di Mazzara**

#### **Fegato Grasso, Gazpacho di Melone "Lorenzini"**

Sicilian Red Prawn and Seared Foie Gras

"Lorenzini" Sweet Melon Gazpacho

西西里紅蝦、香煎鵝肝配蜜瓜蓉

*Vermentino di Sardegna DOC, IS Argiolas 2011, Cantina Argiolas, Sardinia*

\*\*\*\*\*

### **Crema di Fave**

#### **Mousse Pecorino e Pere, Croccante di Parma**

Broad Bean Cream

Pecorino Cheese and Pear Ice Cream, Crunchy Parma Ham

蠶豆湯配意式羊芝士及梨子雪糕、脆巴馬火腿

*Arneis Langhe, DOC, Blange 2015, Ceretto, Piedmont*

\*\*\*\*\*

### **Risotto "Acquerello"**

#### **La Seppia ed il Sui Nero**

Risotto "Acquerello"

with Cuttlefish and Black Squid Ink

墨魚汁意大利飯配墨魚

*Soave Classico DOC, La Rocca 2012, Pieropan, Veneto*

\*\*\*\*\*

### **Ombrina Bocca d'Oro**

#### **Zucchine Saltate, Schiuma di Mare e Croccante di Alga**

Seared Mediterranean Meagre Medallion

Sautéed Zucchini, Sea Foam and Seaweed Cracker

香煎地中海鱸魚配意大利青瓜、海洋泡沫及海草脆片

*Viognier, "Giovin Re" 2013, Michele Satta, Tuscany*

\*\*\*\*\*

### **Scamone di Fassone alle 3 Erbe**

#### **Salsa di Prugne, Purea di Zucca e Zenzero, Cialda al Cren**

Roasted Beef Rump with Three Kinds of Herbs

Prune Sauce, Pumpkin and Ginger Quenelle, Horseradish Chip

燒牛後腿肉配西梅汁、薑味南瓜丸子及辣根脆片

*Nebbiolo d'Alba DOC, Bernardina 2013, Ceretto, Piedmont*

\*\*\*\*\*

### **Cannolo**

#### **Ripieno di Bavarese Cannella e Grand Marnier**

#### **Riduzione al Mandarino, Cremoso al Gianduaia**

Tuile Roll

Grand Marnier and Cinnamon Bavarois

Tangerine Reduction and Hazelnut Cream

意式脆卷釀香橙肉桂慕絲配蜜柑榛子忌廉

*Moscato d'Asti DOCG, Vignaioli di S.Stefano 2014, Ceretto, Piedmont*

\*\*\*\*\*

**illy Coffee or Tea**

**\$888 per person**

**\$1,276 per person with wine pairing**