

Desserts 甜品

Crema Vaniglia e Caramello, Cioccolato Al Latte, Biscotto Alla Nocciola

Caramel Vanilla Custard
Milk Chocolate Cream, Mango, Hazelnut Biscuit
焦糖雲呢拿布甸, 朱古力忌廉, 芒果, 榛子餅乾
\$98

Crostata Al Limone, Pere Scottate In Padella, Gelato Alla Fragola

Lemon Tart
Pan-fried Pear, Strawberry Ice-cream
檸檬撻, 煎香梨, 士多啤梨雪糕
\$98

Tiramisu

Tiramisu **AL**
意大利芝士慕絲
\$98

Torta Morbida Al Cioccolato, Mele e Frutti Di Bosco, Caramello,

Gelato Alla Vaniglia
Soft Chocolate Cake
Apple and Red Berries, Toffee Sauce, Vanilla Ice-cream
軟朱古力蛋糕, 蘋果, 紅莓, 拖肥醬, 雲呢拿雪糕
\$98

Crème Brûlée Al lampone, Gelato Alla Vaniglia

Raspberry Crème Brûlée
Vanilla Ice-cream **AL**
紅桑子焦糖燉蛋, 雲呢拿雪糕
\$98

Frutti Di Bosco, Riduzione Di Lampone e Aceto Balsamico

Gelato
Mixed Berries, Raspberry Balsamic Reduction
意大利雪糕伴雜莓, 紅桑子意大利陳醋汁
\$88

Piatto Misto Di Formaggi Italiani, Crackers, Pecan, Confettura

di Fichi e Uva Fresca
Italian Cheese Platter
Crackers, Pecans, Fig Chutney, Fresh Grapes
意式芝士拼盤, 餅乾, 果仁, 無花果醬, 葡萄
\$98 (For one person)
\$178 (For two persons)

Appetizers & Soup 頭盤及湯

Cammino Caesar Salad

Cammino Caesar Salad **P**
凱撒沙律
\$118

Burrata, Pomodori, Aceto Balsamico

Burrata, Ripe Tomatoes, Balsamic Vinegar **V**
水牛芝士, 番茄, 陳醋
\$138

Insalata Di Gorgonzola, Pere, Pomodorini essiccati, Noci

Gorgonzola Salad, Pear, Sun-dried Tomatoes, Walnuts **V N**
藍芝士香梨沙律, 風乾番茄, 核桃
\$148

Prosciutto San Daniele Stagionato 18 Mesi, Insalata Di Fichi freschi

18-month San Daniele Ham, Fresh Fig Salad **P**
聖丹尼爾十八個月風乾火腿, 無花果沙律
\$168

Fegato D'Oca In Padella, Fichi, Brioche Tostata, Purea Di Arance Sanguinello

Pan-seared Foie Gras, Figs, Toasted Brioche, Blood Orange Puree
輕煎鵝肝, 無花果, 奶油多士, 血橙果醬
\$168

Bresaola Italiana, Parmigiano Reggiano, Olive Kalamata e Pinoli

Italian Bresaola, Parmigiano Reggiano, Kalamata Olives, Pinenuts **N**
意大利風乾牛肉, 巴馬臣芝士, 橄欖, 松子仁
\$168

Carpaccio di Gamberi Carabineros, Caviale di Aringhe, Insalata di Rucola, Basilico e Vinaigrette al Limone

Carabineros Prawn Carpaccio, Herring Caviar, Rocket Salad,
Basil and Lemon Vinaigrette
薄切生紅蝦片, 希靈魚子, 火箭菜沙律, 香草檸檬醋汁
\$178

Minestrone Tradizionale

Traditional Minestrone **V**
傳統意大利雜菜湯
\$88

Fagottini al Prosciutto Di Parma In Brodo Ai Funghi Porcini

Porcini Broth, Parma Ham Fagottini **P**
野菌清湯, 風乾火腿雲吞
\$98

Zuppa di Aragosta

Lobster Bisque **AL**
龍蝦濃湯
\$118

N - nuts 含果仁 **V - vegetarian** 素食 **P - pork** 含豬肉 **AL - alcohol** 含酒精

Prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge
價目以港幣計算及需另收加一服務費

N - nuts 含果仁 **V - vegetarian** 素食 **P - pork** 含豬肉 **AL - alcohol** 含酒精

Prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge
價目以港幣計算及需另收加一服務費

Pasta & Risotto 意大利粉及飯

Pappardelle con Ragù Di Guanciale di Wagyu
Handmade Pappardelle with Wagyu Beef Cheek Ragout **AL**
手製闊條麵, 燴和牛面頰肉醬
\$238

Tagliatelle con Vongole Fresche, Basilico, Salsa Al Vino Bianco
Handmade Tagliatelle with Fresh Clams, Basil, White Wine Sauce **AL**
手製闊麵, 鮮蜆, 香草白酒汁
\$258

Tagliatelle Con Polpa Di Granchio, Pancetta Croccante, Uova Scottate, Parmigiano, Panna
Handmade Tagliatelle,
Crab Meat, Crispy Pancetta, Warm Egg, Parmigiano Reggiano **AL**
手製闊麵, 蟹肉, 脆煙肉, 溫泉蛋, 巴馬臣芝士
\$238

Fettuccine fatte In Casa, Salsa Alfredo, Scaglie Di Tartufo Nero
Handmade Truffle Fettuccine,
Alfredo Sauce, Shaved Italian Black Truffle **V**
手製黑松露闊麵, 芝士忌廉汁, 黑松露片
\$248

Tagliioni Al Nero Fatti A Mano, Gamberoni, Bottarga, Pomodori Cgliegini
Handmade Squid Ink Tagliolini, Tiger Prawns, Bottarga
手製墨汁幼麵, 香草大蝦, 意大利風乾魚子
\$248

Risotto con Capesante Jumbo Scottate in Padella e Funghi Porcini
Risotto with Pan-seared Jumbo Scallops, Porcini Mushrooms
輕煎珍寶帶子, 牛肝菌, 意大利飯
\$248

Risotto di Brababietola Rossa, Formaggio Di Capra, Asparagi
Beetroot Risotto, Goat Cheese, Asparagus **V**
紅菜頭意大利飯, 羊奶芝士, 露筍
\$208

Cammino Pasta Challenge Award 2017

2017 創意意大利粉得獎菜式

Chilled Angel Hair with Avocado, Prawns and Pineapple Sauce
愛情涼伴天使麵
\$198

Pizza 意式薄餅

*Quattro Formaggi **V***
(Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone)
芝士四重奏薄餅
(巴馬臣芝士, 水牛芝士, 藍芝士, 普羅臥芝士)
\$168

*Margherita **V***
意大利番茄芝士薄餅
\$168

*Bianca **V***
比安卡薄餅
\$138

Salamino Piccante e Salame
Pepperoni and Salami **P**
意式辣肉腸薄餅
\$168

Meat & Seafood 肉類及魚類

Filetto Di Merluzzo In Crosta Di Nocciolo, Fettuccine Con Zucchine, Tartufo Nero, Crema Al Vino Bianco
Hazelnut-crusted Cod Fillet
Zucchini Fettuccine, Black Truffle, White Wine Cream Sauce **AL N**
榛子脆焗鱈魚, 意大利青瓜闊麵, 黑松露, 白酒忌廉汁
\$328

Filetto di Ardesia Dorato Scottato in Padella, Vongole Veraci Fresche, Patate Novelle, Finocchio, Salsa di Burro e Capperi
Pan-fried Gilt-head Bream Fillet
Fresh Littleneck Clams, New Potatoes, Fennel, Capers Butter Sauce **AL**
香煎金頭鱈魚柳, 鮮短頸蜆, 馬鈴薯, 茴香, 酸豆牛油汁
\$288

Costolette di Manzo Brasate Pura di Patate al Tartufo, Broccolini, Pomodori Arrostiti, Salsa di Chianti
Braised Beef Ribs
Truffle Mashed Potatoes, Broccolini,
Roasted Vine Ripe Tomatoes, Chianti Sauce **AL**
燴牛肋骨, 黑松露薯蓉, 西蘭花苗, 烤番茄, 意大利紅酒汁
\$308

Bistecca Con L'Osso Alla Griglia, Patate Novelle, Insalata Di Rucola
Grilled T-Bone Steak (550g)
Roasted Vine Ripe Tomatoes, New Potatoes, Rocket Salad
烤T骨扒, 烤番茄, 馬鈴薯, 火箭菜沙律
\$468

Coteletta Di Agnello Alla Griglia, Caponata, Pesto Di Menta
Grilled Lamb Cutlets
Caponata, Mint Tapenade
烤羊扒, 意式燴雜菜, 薄荷橄欖醬
\$338

Side Dish 伴菜

Patate Schiacciate al Tartufo Nero
Black Truffle Mashed Potatoes **V**
黑松露薯蓉
\$68

Polenta Con Parmigiano Reggiano
Polenta with Parmigiano Reggiano **V**
芝士玉米蓉
\$68

Portobella Alla Griglia Con Olio Alle Erbe e Aglio
Grilled Portabella Mushrooms with Garlic Herb Oil **V**
烤蒜香珍寶菇
\$68

Spinacini Saltati Con Scalogno
Sautéed Baby Spinach with Shallots **V**
炒嫩菠菜
\$68

Zucchine Alla Griglia Olio Al Timo
Grilled Zucchini with Thyme Oil **V**
烤意大利青瓜
\$68

N - nuts 含果仁 **V - vegetarian** 素食 **P - pork** 含豬肉 **AL - alcohol** 含酒精
Prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge
價目以港幣計算及需另收加一服務費

N - nuts 含果仁 **V - vegetarian** 素食 **P - pork** 含豬肉 **AL - alcohol** 含酒精
Prices are in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge
價目以港幣計算及需另收加一服務費