



*Giacomo Gallina & Gold*  
*Dolce & Gabbana*

Amuse Bouche

~~~~~

*Caponatina Siciliana di Melanzane con Cioccolato e Uvetta*  
Sicilian Eggplant Caponata with Bitter Chocolate

~~~~~

*L'Uvetto Fatto a Lungo con Crema di Taleggio Dolce e Tartufo Bianco d'Alba*  
Slow Cooked Soft Bio-egg, Taleggio Cream Sauce and Alba Truffle

~~~~~

*Pappasanta scottata sopra una Passatina di Topinambur e Caviale Italiano Patrisius*  
Seared Marinated Jumbo Sea Scallop, Jerusalem Artichoke Purée and Italian Calvisius Caviar

~~~~~

*Tajarin con 36 uova ed il Tartufo .....come ad Alba*  
Homemade "36 eggs" Tajarin pasta Alba Style with White Truffle

~~~~~

*Raviolini di Vitello del Plin al Sugo d'Arrosto e Tartufo d'Alba*  
Miniature Veal Stuffed Ravioli, Called "del Plin" Light Gravy and White Truffle

~~~~~

*Gelato al Tartufo Bianco*  
Homemade White Truffle Ice-cream

~~~~~

*Malvasia Delle Cipari con Sesamini*  
Malvasia Grapes Wine from "Cipari" Island with Sesame Cookie

HK\$1,388 plus 10% service charge



*Giacomo Gallina & Gold*  
*Dolce & Gabbana*

**Starter (Antipasti)**

|                                                                                                                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Pappasanta scottata sopra una Passatina di Copinambur e Caviare Italiano Calvisius</i><br>Seared Marinated Jumbo Sea Scallop, Jerusalem Artichoke Purée and Italian Calvisius Caviar                                              | \$218 |
| <i>L'Oretto Fotto a Lungo con Crema di Taleggio Dolce e Tartufo Bianco d'Alba</i><br>Slow Cooked Soft Bio-egg, Taleggio Cream Sauce and Alba Truffle                                                                                 | \$278 |
| <i>Sformato di Porcioni, Battuta di Manzo e Bagna Caoda Leggera</i><br>Stewed Artichoke Timbale, Piedmont Style Beef Tartare and Original "Bagna Caoda"                                                                              | \$258 |
| <i>Bruschetta con uova Strapazzate e Crema Fotta D'uovo nel Suo Guscio con Tartufo Bianco D'alba</i><br>Bruschetta with Soft Scrambled Free Range Eggs and White Truffle, and Eggs Custard with Black Truffle Salsa and Potato Chips | \$450 |

**First Course (Primi Piatti)**

|                                                                                                                                                                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Raviolini di Vitello del Plin al Sugo d'Arrosto e Tartufi d'Alba</i><br>Miniature Veal Stuffed Ravioli, Called "del Plin" Light Gravy and White Truffle                                                                | \$568 |
| <i>Risotto Carnaroli al Martini Dry, Mantecato al Limone e Caviare Italiano</i><br>Lemon Grated "Carnaroli" Risotto, Martini Dry and Italian Calvisius Caviar                                                             | \$428 |
| <i>Tjarin con 36 uova ed il Tartufo .....come ad Alba</i><br>Home made "36 eggs" Tjarin pasta Alba Style with White Truffle                                                                                               | \$568 |
| <i>Paramelle Ripiene di Sabaione al Tartufo Bianco, Zucchine, Pancetta Croccante e Tartufo Bianco d'Alba</i><br>Homemade Candy-shape Pasta filled with White Truffle Sabayon, Zucchini, Crispy Pancetta and White Truffle | \$568 |

**Main Course (Piatti Principali)**

|                                                                                                                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Merluzzo Scottato, Emulsione di Spumante e Ricci di Mare con il Caviare Italiano</i><br>Seared Blu Eye Cod Fish, Emulsion of Sparkling Spumante, Sea Urchin and Italian Calvisius Caviar        | \$498 |
| <i>Filettino di Vitello Bardato al Lard, Porcino in Umido, Spugnole alla Crema e Tartufo Bianco</i><br>Lard Wrapped Baby Medaillon of Veal, Stewed Artichokes, Morel Cream Sauce and White Truffle | \$648 |
| <i>Guanaccia di Maiale Fotta a Bassa Temperatura con la Polenta, L'Oro e la Crema di Zola</i><br>Slow Cooked Pork Cheek, Polenta Timbal, Edible Gold and Zola sauce                                | \$458 |

**Dessert (Dolci)**

|                                                                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Semifreddo allo Zafferano e Doppia Vaniglia con il Caramello e il Tartufo d'Alba</i><br>Saffron -Vanilla double Parfait Caramel and Alba Truffle                                     | \$208 |
| <i>Pere Fotte nel Vino Rosso e Cannella con Spuma di Mascarpone e Croccante ai Pistacchi</i><br>Slow Cooked Baby Pear in a Red Wine and Cinnamon, Mascarpone Mousse and Pistachio Tuile | \$178 |
| <i>Gelato al Tartufo Bianco</i><br>Homemade White Truffle Ice-cream                                                                                                                     | \$428 |

All prices are subject to 10% service charge