



Tosca Weekend Champagne Lunch

ANTIPASTI

Appetizers

前菜

Astice di Bretagna con Condimento alla Pesca, Pachino Confit e Caviale

Blue Lobster Slightly Poached with Sicilian Peach, Cherry Tomatoes Confit and Kaluga Caviar

藍龍蝦・西西里香桃・蕃茄・魚子醬

(Supplement HK\$120)

Salmone Norvegese Marinato con Broccoletti, Capperi di Salina e Limone Confit

Marinated Norway Salmon with Broccoli Puree, Salina Capers and Lemon Confit

醃製挪威三文魚・西蘭花・水瓜柳・香檸

Carpaccio di Fassona con Mostarda, Carciofi e Rucola

Fassona Beef Carpaccio with Light Mustard, Artichokes and Arugula

生牛肉・芥末・朝鮮薊・火箭菜

PRIMI PIATTI

First Courses

第一道菜

Risotto Acquerello ai Gamberoni Rossi con Bietole ed Erba Cipollina

Risotto Acquerello with "Sicily & Spain" Red Prawn, Swiss Chard and Chives

紅蝦意大利飯・苳薺菜・香蔥

(Supplement HK\$120)

Linguine Mancini alle due Bottarghe con Ventresca di Pesce Bianco

Linguine Mancini Aglio e Olio with Duo of Bottarga and White Fish Belly

扁意大利麵・烏魚子・白肉鮮魚

Fusilli Mancini con Funghi Misti di Stagione, Taleggio

Fusilli Mancini with Seasonal Mixed Mushrooms and Taleggio

野菌螺絲粉・塔雷吉歐芝士

Supplement Free Flow Champagne Package :

NV Veuve Clicquot Yellow Label Champagne Brut/ Sommelier's Wine Selection HK\$ 298

NV Ruinart Blanc de Blancs / Rosé and Sommelier's Wine Selection HK\$ 488

2008 Louis Roederer Cristal HK\$ 1,980

2008 Louis Roederer Cristal Rosé HK\$ 5,988



Tosca Weekend Champagne Lunch

SECONDI PIATTI

Main Courses

主菜

Cernia Rossa in Zuppetta di Matalotta con Olive e Capperi di Salina

Red Star Grouper in Matalotta Fish Soup with Olives, Capers and Cherry Tomatoes

紅石斑魚・馬塔羅塔魚湯・橄欖・水瓜柳・蕃茄

Branzino Arrostito con Duo di Finocchio, Arancia ed Olive Taggiasche

Seared Mediterranean Seabass with Fennel Puree, Fresh Orange and Olives Taggiasca

地中海鱸魚・茴香・香橙・橄欖

Kiwami Wagyu con con Piperade al Basilico e Puree di Patate

Teppanyaki Kiwami Wagyu Beef Sirloin with Basil Piperade and Mashed Potatoes

和牛西冷・羅勒甜椒・馬鈴薯蓉

(Supplement HK\$120)

DOLCI

Desserts

甜品

Tiramisù Tradizionale al Bicchiere con Granita al Caffè

Traditional Tiramisù with Coffee Granita

意大利芝士蛋糕・咖啡沙冰

Cannolo di Ricotta con Canditi e Sorbetto al Cioccolato

Ricotta Cream Cannoli with Candied Fruits and Chocolate Sorbet

軟芝士脆卷・果乾・朱古力雪葩

Tortino di Mandorla con Triologia di Pesca e Cioccolato Bianco

Almond Cake with Symphony of Peach and White Chocolate

杏仁蛋糕・香桃・白朱古力

Babà al Rum con Chantilly alla Vaniglia e Frutti di Bosco

Rum Babà with Vanilla Chantilly and Fresh Mixed Berries

秣酒蛋糕・雲尼拿忌廉・雜莓

I Formaggi di Tosca

Tosca's Cheese Selection

Tosca 芝士拼盤

(Supplement HK\$120)

*All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge
Please contact our team in case of any concern for food allergies*