

# SPIGA

## ENRICO BARTOLINI DINNER EVENT

\$1,188 *per person*

Sommelier's Pairing +\$998

### APERITIVO

#### SEMOLINO, SALSA DI CIBRÈO CON TARTUFO NERO E PISELLI

Semolina, cibreo sauce with black truffle and green peas

#### RADICCHIO E RICCI DI MARE

Radicchio and sea urchin

#### ROCHE ALLA PIEMONTESE

Piemontese beef tartare and foie gras roche bite

#### DENTICE, CAVOLO RAPA E RICOTTA DI MANDORLE

Red snapper, kohlrabi and almond ricotta

#### ALBESE DI MARE E CAVIALE

Amberjack Albese carpaccio and caviar

*Billecart Salmon Rosé NV*

### ANTIPASTO

#### GELATO DI ASPARAGI, PANNA AFFUMICATA E UOVA DI SALMONE

Asparagus ice cream, smoked cream and salmon roe

*Bianco Secco Quintarelli 2021*

### PRIMO

#### PASTA MISTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CON POLPO ARROSTO E SALSA DI CACCIUCCO

Mixed shaped pasta, garlic, olive chili with roasted octopus and "cacciucco" sauce

*Chardonnay 'Piodilei' Pio Cesare 2020*

### SECONDO

#### COSTATA DI MANZO, BIETOLE CON FEGATO ALLA VENEZIANA E SALSA DI NESPOLE

Beef ribeye, Swiss chard with "Veneziana" style veal liver and medlar sauce

*Tignanello Antinori 2007*

### PETITS FOURS

### DOLCE

#### FRAGOLE E RABARBARO, VIOLETTE E SAINT-GERMAIN

Strawberries and rhubarb, violet and Saint-Germain

*Moscato d' Asti 'Biancospino' La Spinetta 2022*

*Price in Hong Kong dollar, subject to 10% service charge*