



LUCCIOLA

ANTIPASTI

Minestrone

傳統雜菜湯、短管通粉、
36個月巴馬臣芝士 — 128

Il Vitello Tonnato

低溫慢煮牛仔柳、吞拿魚醬、意大利黑醋、
意大利酸豆 — 230

Insalata di Spinaci Novelli, Pecorino e Noci

嫩菠菜葉、鹑鴉蛋、烤核桃、櫻桃蘿蔔、
意大利綿羊芝士、蜜糖意大利白香醋汁 — 158

La Burrata Pugliese (V)

布袋芝士、達特里尼蕃茄、羅勒葉、諾查爾拉
特級初榨橄欖油 — 218

Impepata di Cozze al Vino Bianco

黑青口、蕃茜及蒜蓉、黑胡椒 — 188

Il Carpaccio di Manzo

澳洲和牛、自家製醬汁、
卡斯泰爾馬尼奧芝士、火箭菜 — 228

Scampi al Forno Olio e Limone

焗深海小龍蝦、阿瑪菲爾檸檬、橄欖油 — 218

Il Carpaccio di Ricciola

油甘魚薄片、特羅佩亞紅洋蔥及野生茴葉
— 208

1/F, The Hari, 330 Lockhart Road
Wan Chai, Hong Kong
+852 2129 0333 | lucciola@thehari.com
@TheHariHK

素食 (V)

所有價目另收取加一服務費

PASTA / RISOTTO

La Carbonara ai Ricci di Mare

扁意粉、海膽、有機雞蛋、野生茴香葉
— 328

I Tonnarelli Cacio e Pepe (V)

自家製粗意粉、意大利佩克里諾芝士醬、
黑胡椒 — 228

Risotto ai Funghi Porcini e Parmigiano Reggiano (V)

Acquerello 意大利陳年米、牛肝菌、
36個月巴馬臣芝士 — 218

Lasagna Portofino (V)

松子香草醬、嫩菠菜及達特里尼蕃茄、莫扎瑞
拉芝士、拱佐諾拉藍徽芝士及馬斯卡彭芝士、
青豆、烤松子 — 268

Gli Spaghettoni alle Vongole Veraci & Bottarga

意大利麵條、地中海蜆、烏魚子 — 338

Pennette al Ragù di Peperone Calabrese e 'Nduja

長通粉、燴甜椒、辣豬肉醬、乾羊奶芝士
— 238

Cavatelli al Granchio, Limone e Zafferano

貓耳朵、阿拉斯加帝王蟹肉、阿馬爾菲檸檬、
藏紅花 — 368

Spaghetti Acciughe e Tomino Fresco

意大利麵、鳳尾魚、托米諾軟芝士、
蒜蓉及蕃茜 — 208

MAINS

La Tagliata di Costata di Manzo Americano

美國牛肋肉眼扒、野生火箭菜、達特里尼蕃茄、
摩德納意大利黑醋 — 508

Il Filetto di Branzino All'Acqua Pazza

煎智利海鱸魚、黑青口、正宗蜆濃湯 — 338

La Parmigiana di Melanzane (V)

焗茄子、番茄醬、水牛芝士、波羅伏洛芝士
、羅勒 — 268

Il Tiramisù Tradizionale

意大利芝士蛋糕(招牌提拉米蘇) — 118

Gelato al Mascarpone E Amarene Fabbri

自家製意大利芝士雪糕、醃製車厘子、
甜薄脆 — 88

La Panna Cotta alle Fragole

士多啤梨奶凍、蛋白脆餅 — 98

La Cotoletta alla Milanese

“Orecchia di Elefante”
經典意式煎牛仔柳 — 528

Orata di Orbetello in Crosta di Sale

鹽焗地中海鯛魚、阿馬爾菲檸檬、迷迭香
— 528

Il Polletto Ruspante Alla Romana

意大利春雞、蕃茄甜椒、薄荷葉 — 298

Bonet

香濃朱古力、意大利杏仁餅伴焦糖汁 — 108

Torta Caprese Bianca

檸檬蛋糕、白朱古力 — 118

Affogato al Caffè

雲呢拿、特濃咖啡、特濃朱古力 — 88

MY FAVOURITES

Agnolotti Impossibili (V)

素肉意大利雲吞、鼠尾草牛油 — 228

Paglia e Fieno al Ragù di Rane e Dragoncello

自家製寬扁麵、田雞腿燉肉、龍蒿葉 — 278