



giando

Italian Restaurant & Bar

**31ST DECEMBER 2022**

**STUZZICCHINO**  
*AMUSE BOUCHE*

**TRIO DI PESCE**

**SALMONE E AVOCADO, TONNO E BURRATA, RICCIOLA E ARANCIA**  
*Tartare Trio – Salmon & Avocado, Tuna & Burrata, Amberjack & Orange*

**TERRINA DI FEGATO GRASSO, FUNGHI, PISTACCHIO**  
*Fresh Foie Gras, Mushroom, Pistachio*

**RISOTTO ALL'ASTICE, MELA VERDE E ZAFFERANO**  
*Carnaroli Risotto, Lobster, Green Apple, Saffron*

**TORTELLI D'ANATRA, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO**  
*Homemade Tortelli Stuffed with Duck in Parmigiano Truffle Sauce*

**A CHOICE OF MAIN COURSE**  
**MERLUZZO ATLANTICO, SALSA DI BACCALA', NOCCIOLE E CAVIALE**  
*Pan Seared Atlantic Codfish, Cod Puree', Hazelnut, Caviar*

OR

**FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI PORCINI,  
PUREA DI CASTAGNE, SALSA AI CARDONCELLI**  
*Grilled Veal Fillet in Porcini Mushroom Crust, Chestnut Puree, Cardoncelli Sauce*

**SORBETTO AL LIMONE E MENTA**  
*Lemon & Mint Sorbet*

**MOUSSE AL CIOCCOLATO, MANDARINO E FRUTTO DELLA PASSIONE**  
*Chocolate Mousse, Mandarin & Passion Fruit*

**HK\$1088 PER GUEST**  
**ADDITIONAL HK\$588 FOR WINE PAIRING (FIVE SELECTED PREMIUM WINES)**

*Prices are subjected to 10% service charge  
Set Menu is per Table Service*

*Please advise our servers if you have any food allergies or special dietary requirements*