




# GRADINI

RISTORANTE E BAR ITALIANO

## ANTIPASTI

	HK\$
 <b>Polipo Alla Griglia con Agrumi e Spinaci</b> Grilled Mediterranean Octopus, Citrus, Baby Spinach Salad	158
 <b>Burrata Affumicata in Casa Pomodori Nostrani e Basilico Fresco</b> In-House Smoked Burrata, Heirloom Tomatoes, Fresh Basil	158
<b>Tartara di Manzo Wagyu, Caviale D'olio D'oliva e Sfogliate Croccanti di Tapioca</b> Wagyu Beef Tartar, Olive Caviar, Tapioca Crackers	158
<b>Pate di Maiale in Crosta Con Fegato Grasso D`Oca e Spugnole</b> Baked Bread, Foie Gras, Morel Mushroom, Pork Meat Stuffing	168
 <b>Insalata di Barbabietole Gialle e Formaggio Caprino, Erbe Aromatiche e Pomodori Essiccati</b> Yellow Beetroot Salad, Goats Cheese, Semi-Dried Tomatoes Fresh Herbs	128

## ZUPPE

 <b>Crema di Funghi Porcini</b> Foamed Porcini Mushroom Cappuccino	98
<b>Minestrone alla Genovese</b> Classic Italian Vegetable Soup with Basil Pesto	98



## PASTA E RISOTTI

		HK\$
	<b>Linguine alle Vongole Veraci</b>	268
	Linguini, Fresh Clams, White Wine, Chili, Garlic	
	<b>Rigatoni Piccanti con Salsiccia Toscana</b>	268
	Rigatoni, Tuscan Sausage, Spicy Tomatoes Parmesan Cheese	
	<b>Tagliolini Freschi e Astice</b>	388
	Handmade Tagliolini, Maine Lobster, Fresh Tomatoes, Basil	
	<b>Risotto alla Brezza Marina</b>	288
	Carnaroli Risotto, Hokkaido Scallops, Prawns Mussels, Clams, Squid	
	<b>Ravioli Fatti in Casa con Mozzarella Filante e Funghi Porcini</b>	198
	Handmade Porcini Mushroom, Mozzarella Cheese Ravioli	
	<b>Lasagna Parmigiana Classica alla Gradini</b>	228
	Classic Lasagna, Meat, Tomato Sauce Parmigiano Reggiano Cheese	

## CARNE E PESCE

	<b>Branzino Al Sale con Erbe Aromatiche</b>	468
	Whole Italian Sea Bass, Fresh Herbs, Salt Crust, Lemon Jam Herb Olive Oil	
	<b>Sogliola Intera al Limone</b>	Market Price
	Whole Dover Sole, Herb Olive Oil, Fresh Lemon	
	<b>Filetto di Barramundi Saltato in Padella con Carciofi e Peperoni Rossi</b>	398
	Pan-fried Australian Barramundi, Artichoke, Bell Pepper Paprika Sauce	
	<b>Carre D`Agnello in Crosta con Senape al Chianti</b>	438
	Roasted Tasmanian Rack of Lamb, Herb Crust, Chianti Mustard	
	<b>Costoletta di Maiale Mangalica con Confettura di Miele e Cipolle al Timo</b>	398
	Pan-fried Mangalica Pork Chop, Thyme Honey Onion Jam	
	<b>Controfiletto di Manzo Wagyu Grigliata con Verdure di Stagione, Salsa al Pepe Verde e Cotenna Soffiata</b>	488
	Grilled Wagyu Beef Sirloin, Crispy Pork Rinds Seasonal Vegetables, Green pepper sauce	



---

## DOLCI

---

	<b>Tiramisù Classico del Pasticcere</b>	<b>HK\$ 88</b>
	Espresso, Savoiardi, Chocolate, Marscarpone Cream, Cacao	
	<b>Sfogliatina alle Mele con Gelato alla Vaniglia</b>	<b>88</b>
	Sliced Baked Apple, Filo Pastry, Vanilla Gelato	
	<b>Gai Daan Jai</b>	<b>98</b>
	Egg Waffle, Mixed Berries, Hong Kong Milk Tea Gelato	
	<b>Churros</b>	<b>98</b>
	Fried Pastry Dough, Cinnamon Sugar, Condensed Milk Hazelnut Chocolate Sauce	
	<b>Cheese Platter</b>	<b>138</b>
	Taleggio ,Gorgonzola, Tartufino ,Camembert Parmigiano Reggiano	

---

## BEVANDE

---

	<b>San Pallegriano</b>	<b>68</b>
	Sparkling water from Italy	
	<b>Acqua Panna</b>	<b>68</b>
	Natural mineral water from Italy	
	<b>Caffè Illy</b>	<b>58</b>
	Italian premium Dark Roasted or Decaffeinated coffee	
	<b>Tè Pukka</b>	<b>58</b>
	Organic English Breakfast, Earl Grey, Cool Mint Green Lemongrass & Ginger, Jasmine Green	

