THE RITZ-CARLTON

GUANGZHOU

THE ITALIAN 意大利 LIMONI

Gli Antipasti

Mozzarella di Bufala D.O.P. e Pomodoro
D.O.P. Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato Salad

La Nostra Insalata di Verdure 8-6-8
8 Assorted Leaves, 6 Micro Greens and 8 Flowers

Carpaccio di Manzo al Basilico e Capperi
Australian Beef Carpaccio with Basil and Capers

Il Fegato Grasso Scottato allo Scampo
Pan-Fried Foie Gras with Scampi and Pumpkin Cream, Marinated Black Truffles

Antipasto all'Italiana con Formaggi, Sottoli Fatti in Casa e Olive di Cerignola Marinate
Selection of Italian Charcuterie and Cheese, Homemade Pickles and Cerignola Olives

La Nostra Focaccia al Tartufo e Prosciutto di Parma D.O.P.
LIMONI Focaccia with D.O.P. Parma Ham, Mascarpone and Black Truffle

I Risotti e le Zuppe

La Zuppa di Pesce con Bruschetta all'Aglio
Seafood Soup with Garlic Bruschetta

Zuppa di Pomodorini con Olio al Basilico, Limone
Cherry Tomato Soup with Basil Olive Oil and Lemon

Risotto alle Verdure Biologiche, e Spugnole
Risotto with Roasted Organic Baby Vegetables and Fresh Morels

THE RITZ-CARLTON

GUANGZHOU

La Pasta

Paccheri al Ragú di Salsiccia e Cipolla Rossa a mo' di Genovese e Crema di Ricotta
Pasta with Homemade Pork Sausage Ragout, Red Onion and Ricotta Cheese

Gnocchi di Zucca Burro e Menta
Homemade Pumpkin Gnocchi, Butter Emulsion and Mint

Linguine Alle Vongole e Ricci di Mare
Linguine with Clams and Sea Urchin RMB228
Pappardelle all' Astice su Fonduta di Bagna Cauda
Homemade Pappardelle with Boston Lobster and "Bagna Cauda" Fondue RMB258

Casoncelli alla Bergamasca
"Bergamo Casoncelli" Roast Beef Ravioli with Sage Butter and Pancetta

Il Pesce e la Carne

Lombo di Agnello, Crema di Cavolfiore, Asparagi Affogati e Terra di Funghi al Cacao
Roasted Lamb Loin with Cauliflower Cream, Asparagus and Cocoa Scented Mushroom Soil

Galletto Arrosto su Passata di Legumi e Olio alla Vaniglia
Roasted Free Range Spring Chicken over Chickpea and Lentil Purée, Vanilla Bean Oil

Involtino di Branzino Agli Scampi in Crosta di Pomodori Secchi
Poached Sea Bass and Scampi Roll, Sun-Dried Tomato Garlic Crust

Merluzzo Glassato al Whiskey con Panachè di Funghi
Black Cod with Whiskey Glaze and Sautéed Seasonal Mushrooms

Dalla Griglia
From The Grill

Costata di Manzo Australiano M9 Tagliata al Tavolo (250 g minimo)
Chef Cut Australian Wagyu Rib Eye M9 (minimum 250gm)

Controfiletto di Manzo Australiano Black Angus 250g
Australian Aged Black Angus Beef Striploin 250g

Filetto di Manzo Australiano Black Angus 250g
Australian Aged Black Angus Beef Tenderloin 250g

THE RITZ-CARLTON

GUANGZHOU

Tomahawk di Manzo Australiano Black Angus 1.4Kg (per 2 persone)
Australian Angus Tomahawk 1.4kg (serves 2)

Astaco 600g
Boston Lobster 600g

***Include una Vostra scelta di salsa al vino rosso, senape, funghi o Salmoriglio siciliano**
Per ogni salsa aggiuntiva, RMB 38 per porzione
***One choice of red wine sauce, mustard jus, mushroom sauce or Sicilian citrus dripping**
Additional sauce is charged at RMB 38 per serving

Per ogni contorno, RMB 48 per porzione
***Side dishes are charged at RMB 48 per serving**

Patate Novelle al Rosmarino Funghi Trifolati
Rosemary New Potatoes Mushroom Trifolati with Garlic and Parsley

Broccoli Saltati all' Aglio e Peperoncino Purea di Zucca
Garlic and Chili Sautéed Broccoli Pumpkin Mash

Patate Gratinate al Curry Asparagi Affogati
Curry Scented Potato Gratin Poached Asparagus

Patate Schiacciate al Tartufo Insalata di Rucola, Pere e Gorgonzola
Truffle Mash Potato Arugula, Pear and Gorgonzola Salad

Dolci

Tiramisu 2017
LIMONI Tiramisu 2017

Crostata di Mele con Gelato alla Vaniglia
Apple Tart with Vanilla Ice-Cream

Mousse al Mango con Sorbetto al Cocco
Mango Mousse with Coconut Sherbet

Frivolezze
Petit Fours

Arte e Pasticceria
Chef Andrea's Signature Dessert Picture Painting (serves 2)