



MENU

ANTIPASTI

STUZZICCHINO
Prosciutto & Deep Fried
Mozzarella

*Speri - Valpolicella
Classico DOC 2012*

MAIN COURSE

**TAGLIATA
D'ARROSTO DI VACCA
VECCHIA**

Roast Aged Sirloin Steak in
Rosemary Served Potato &
Amarone Sauce

*Speri - Sant`Urbano
Amarone della Valpolicella
Classico DOC 2009*

FIRST COURSE

**TARTARE DI
TONNO
POMODORO E
OLIVE**

Tartare of Tuna Fish Tomato
& Olives Tartare Laid

*Speri - Valpolicella
Ripasso Classico Superiore
DOC 2011*

DESSERT

**MOUSSE DI
CIOCCOLATO CON
SABBIA DI BISCOTTO
E GELATO CREMA**

70% Amedei Dark
Chocolate mousse with
Homemade Ice Cream &
Thousand Sweet Crumbs

*Speri - Recioto La Roggia
DOC 2010*

SECOND COURSE

**RISOTTO AGLI
ASPARAGI PISELLI E
FEGATINI**

Carnaroli Risotto with
Asparagus, Peas & Chicken
Liver

*Speri - Sant`Urbano
Valpolicella Classico
Superiore DOC 2010*

HKD\$788

**Plus 10% service charge per person*

For reservation please call at 3187 7488
info@ellermann.hk

Limited Seat Available

Date: May 28th 2014 - Time: 19.45

Giando Italian Restaurant

1/F, The Fleet Arcade, Fenwick Pier, Fenwick Pier Street, Wan Chai, Hong Kong



giando

Italian Restaurant & Bar

Ellermann
• QUALITY LIFESTYLE •

Speri
VITICOLTORI