



GRISSINI

EST. 1989



EST. 1989

QUANDO GRISSINI HA APERTO NEL 1989, ABBIAMO INTRODOTTTO IL CONCETTO DI CUCINA ITALIANA ELEVATA A HONG KONG, CELEBRANDO E METTENDO IN MOTO LA DIVERSITÀ E LA COMPLESSITÀ DELLA CUCINA OLTRE CIÒ CHE ERA SEMPLICEMENTE POPOLARE ALLORA.

QUEST'ANNO, MENTRE CELEBRIAMO IL 35° ANNIVERSARIO DEL GRAND HYATT HONG KONG E DI GRISSINI, SIAMO ORGOGLIOSI DELL'EREDITÀ CHE GRISSINI HA COSTRUITO NEL CORSO DEGLI ANNI COME ISTITUZIONE CULINARIA ICONICA DOVE I COMMENSALI POSSONO GUSTARE I MIGLIORI PIATTI ITALIANI DELLA CITTÀ. GRAZIE PER IL VOSTRO CONTINUO SUPPORTO E NON VEDIAMO L'ORA DI CREARE ALTRE ESPERIENZE MEMORABILI CON VOI DA GRISSINI!

When Grissini opened in 1989, we introduced the concept of elevated Italian fare to Hong Kong, celebrating and setting in motion the diversity and complexity of the cuisine beyond what was simply popular then.

This year, as we celebrate the 35th anniversary of Grand Hyatt Hong Kong and Grissini, we take pride in the legacy Grissini has built over the years as an iconic dining institution where diners can enjoy the finest Italian meals in the city. Thank you for your continued support and we look forward to creating more memorable experiences with you at Grissini!



## COMPANATICO

CULATELLO DI ZIBELLO  
24 month aged Culatello ham from Zibello

CARCIOFI ALLA GIUDEA  
Crispy artichoke, anchovy sauce, mint

BURRATA, POMODORI, BASILICO  
Burrata from Andria, panzanella emulsion,  
roasted cherry tomato, basil

*FRANZ HAAS, "Pas Dose", Subtirol, Trentino-Alto Adige 2018*

\*\*\*

INSALATA DI SEPPIA  
Grilled cuttlefish strings, Sicilian almond cream,  
Oscieta caviar, dill

\*\*\*

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO  
Homemade egg tagliolini, artisanal butter, Alba white truffle

*LA SPINETTA, "Derthona", Colli Tortonesi, Piemonte 2022*

\*\*\*

BRASATO DI WAGYU  
Braised Wagyu short rib, crispy polenta,  
pickled Tropea onion, Cardoncelli mushroom

*LIVON, "Tiare Blu". Friuli-Venezia Giulia 2019*

\*\*\*

SORBETTO AL LIMONE  
Homemade Amalfi lemon sorbet

\*\*\*

TIRAMISÙ ALL'AMARETTO  
Espresso coffee, ladyfinger biscuit,  
mascarpone, Amaretto liquor

*BAGLIO BAIATA ALAGNA, Marsala Superiore S.O.M., Sicily NV*

\*\*\*

CAFFÈ E FRIVOLEZZE  
Coffee or tea and petit four

**1,350** per person

**350** with wine pairing

All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge  
The Additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia  
to help regional farmers shift to more climate friendly practices.  
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.  
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified,  
an internationally recognized food safety management system.