

外賣菜譜

前菜

MINISTRONE GENOVESE (V) • \$158

意大利蔬菜湯
洋蔥、露筍、青豆、意大利青瓜、菠菜、
新鮮羅勒、乾蒜、香草

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI • \$198

海鮮忌廉湯
蟹肉雲吞及龍蝦

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$428

(兩位用)
意式拼盤
水牛芝士、巴馬火腿、蕃茄蒜香多士、
燒火腿露筍卷、橄欖、風乾牛肉、火腿

**SFORMATO AL CAPRINO, SCAMORZA
E ASPARAGI BIANCHI (S) (V) • \$288**

Double baked smoked Carprino and Scamorza
cheese soufflé with white asparagus

INSALATA DI SPINACI (V) • \$188

新鮮嫩菠菜沙律
意大利蕃茄、羊奶芝士、巴馬芝士、
松子仁、南瓜脆片

**INSALATA DI GRANCHIO
E ARAGOSTA (S) • \$388**

波士頓龍蝦蟹肉沙律
佛羅倫斯茴香、火箭菜、菊苣、
撒丁島乾魚子、阿瑪爾菲檸檬汁

配菜

INSALATA RUCOLA (V) • \$88

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋

INSALATA MISTA (V) • \$88

意大利蕃茄雜菜沙律配陳年黑醋汁

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$88

黑松露薯蓉

FUNGHI MISTI (V) • \$88

炒雜菌

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$88

檸檬橄欖油炒菠菜

甜品

CROSTATA DI LIMONI DI AMALFI (S) • \$118

意大利檸檬餡餅

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO (S) • \$118

軟身朱古力蛋糕

TORTA DI RICOTTA • \$118

淡芝士蛋糕

CAPPELLETTI D'ANATRA (S)\$298

慢煮鴨肉雲吞
豬背油、巴馬芝士、羊肚菌汁

**TAGLIERINI SALSICCIA,
MOREL E ASPARAGI BIANCHI\$328**

白蘆筍配自家製幼扁麵
意大利腸肉、羊肚菌

FETTUCCINE WAGYU E TIMO\$298

慢煮和牛肉闊扁麵
杏鮑菇、蕃茄及意大利紅酒汁、露絲瑪莉香草、巴馬芝士

MARGHERITA (V)\$228

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒

RUSTICA\$258

水牛芝士、煙燻火腿、牛肝菌、
火箭菜、巴馬芝士

PICCANTE\$258

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、
莎樂美腸、烤甜椒

ZUPPA DI PESCE (S)\$428

慢煮龍蝦汁燴海鮮
虎蝦、鱸魚、帶子、青口、
海蜆、薯仔

COSTATA DI AGNELLO

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍
黑松露薯蓉、大蒜苗、甘荀、西蘭花
\$468

CONTROFILETTO

澳洲 M5 西冷牛扒
250 克
\$488

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒
250 克
\$398

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒
300 克
\$588

BISTECCA ALLA

FLORENTINA (S)
澳洲 M4 和牛 T 骨牛扒
1.4 公斤 (三至四位用)
\$1748

所有燒烤類配辣椒、香茜、陳年黑醋、
火箭菜蕃茄芝士沙律、炒雜菌及燒薯

麵食

TAGLIOLINI AL GRANCHIO.....\$368

阿拉斯加蟹肉幼扁麵
風乾檸檬皮茸、香茜、紅辣椒

**RISOTTO AL GAMBERO REALE
E ASPARAGI BIANCHI\$488**

白蘆筍意大利飯配西班牙紅蝦

TAGLIATELLE ARAGOSTA E CAVIALE (S)\$498

波士頓龍蝦魚子醬幼扁麵
意大利蕃茄、香蒜、辣椒

薄餅

QUATTRO FORMAGGI (V)\$248

水牛芝士、意大利藍芝士、羊奶芝士、
巴馬芝士、火箭菜

REGINA (S)\$258

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、
巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

PESCATORA\$348

蕃茄醬、三文魚、蛤肉、青口、鱸魚、
意大利蕃茄、奧勒岡草、脆蒜片

海鮮

MERLUZZO AL.....\$428

VERMOUTH E PORCINI
焗大西洋黑鱈魚
牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、
瑞士甜菜、甘荀

BRANZINO ALLA.....\$428

PUGLIESE
煎焗意大利鱸魚
橄欖、水瓜柳、小茴香、藏紅花、
燒薯仔及意大利汽酒汁

肉類

FILETTO DI MANZO (S)

煎焗澳洲 M5 和牛柳
煎鴨肝、芹菜蓉、椰菜花、甜菜頭
\$528

OSSOBUCO (S)

慢煮牛仔膝
藏紅花芝士骨髓燴飯、西芹、
甘荀、洋蔥、意大利蕃茄汁
\$428

