

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

甘帕尼亞特色風味套餐

餐前小食 AMUSE-BOUCHE

GRANCHI E ARAGOSTA

波士頓龍蝦 · 阿拉斯加蟹肉沙律 · 藏紅花汁 · 脆茴香
San Angelo Pinot Grigio IGT, Tuscany, Castello Banfi, 2021 /
grappa infused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

TAGLIERINI

自家製意大利幼麵 · 海膽 · 辣椒 · 意大利蕃茄
Le Mame Gavi DOCG, Piedmont, Michele Chiarlo, 2022 /
grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

SGROPPINO

紅桑子雪葩 · 雲呢拿雪糕 · Moët & Chandon 香檳

MARE

脆炸鱈魚柳 · 大蝦 · 魷魚 · 青口 · 意大利青瓜 · 松露大蒜蛋黃醬
或

TAGLIATA

A5 宮崎和牛腰脊柳 · 火箭菜 · 意大利蕃茄 · 巴馬芝士 · 牛仔肉汁
Terre Red IGT, Trentino, San Leonardo, 2021 /
grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

CROSTATA

洋梨焦糖杏仁餡餅 · 野莓 · 紅桑子醬
grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

PICCOLA PASTICCERIA

意式小甜點

\$1,288 per person
Signature Club member \$1,088 per person

wine or grappa pairing \$528

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食
恕不接受任何折扣優惠



關注我們

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

前菜 ANTIPASTI

SFORMATO (S) (V)

焗芝士梳乎厘 · 意大利芝士 · 夏季黑松露
\$208

SPINACI (V)

菠菜沙律 · 羊奶芝士 · 南瓜脆片 · 陳年黑醋
\$188

BURRATA (S)

水牛芝士 · D.O.P. 意大利火腿 · 意大利蕃茄
\$268

OSTRICHE

焗蠔 · 菠菜 · 意式白醬 · 香草麵包糠
\$288

GRANCHIO

阿拉斯加蟹肉沙律 · 藏紅花蛋黃醬 · 菊苣 · 茴香 · 莎樂美粉末
\$368

ARAGOSTA (S)

波士頓龍蝦沙律 · 意大利蕃茄 · 藏紅花薯仔 · 龍蝦汁
\$368

VITELLO

意大利牛仔柳 · 松露吞拿魚蛋黃醬 · 水瓜榴 · 菊苣 · 黑松露
\$288

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

麵食 PASTA

RAVIOLI (V)

意大利雲吞 · 乳清芝士 · 巴馬芝士 · 菠菜 · 瑞士甜菜
檸檬皮 · 松子仁 · 鼠尾草牛油汁
\$228

AGNOLOTTI (S)

鴨肉雲吞 · 巴馬火腿 · 牛肝菌 · 黑松露汁
\$268

FETTUCCINE

寬條麵 · 慢煮羊肉醬 · 意大利蕃茄醬 · 百里香
\$248

MILLEFOGLIE

Fabio's 祖母食譜烤寬麵條 · 拿坡里肉醬 · 水牛芝士 · 巴馬芝士 · 意式白醬 · 意大利蕃茄醬
\$268

TAGLIOLINI (S)

幼麵 · 阿拉斯加蟹肉 · 意大利辣腸 · 水芹菜 · 意大利蕃茄
\$348

CAVATELLI

貝殼粉 · 波士頓龍蝦 · 海蝦 · 蛤蜊 · 青口 · 魷魚 · 意大利青瓜 · 意大利蕃茄汁
\$398

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

海鮮 FRUTTI DI MARE

MERLUZZO

煎焗黑鱈魚 · 青蘆筍 · 羽衣甘藍 · 新薯 · 甘筍 · 馬德拉酒及雞油菌汁
\$428

PESCE

烤劍魚柳 · 大蝦 · 八爪魚 · 菊苣及火箭菜沙律 · 藏紅花蛋黃醬
\$398

BRANZINO

800 克地中海鱸魚 · 蛤蜊 · 青口 · 白酒汁 · 意大利蕃茄
\$788

肉類 CARNE

FILETTO (S)

煙燻澳洲 M4 和牛柳 220 克 · 燒新薯 · 根莖雜菜 · 牛仔肉汁
\$548

OSSOBUCO

燴意大利牛仔膝 · 藏紅花燴飯 · 意大利蕃茄汁
\$428

AGNELLO

澳洲羊鞍 · 開心果麵包糠 · 芹菜蓉 · 玉米餅 · 時令蔬菜 · 波特酒汁
\$448

MAIALE

香烤伊比利亞豬扒 250 克 · 西西里燉菜 · 千層焗薯 · 馬沙拉酒
\$398

COSTATA

香烤美國頂級肉眼扒 300 克 · 時令蔬菜 · 牛仔肉汁
\$588

TAGLIATA

香烤日本 A5 宮崎和牛西冷扒 220 克 · 火箭菜沙律 · 巴馬芝士
\$598

BRONTOSAURO

火燒澳洲 M4 斧頭扒 1.4 公斤 · 雜菌 · 菠菜 · 千層焗薯 · 砵酒汁
\$1,988

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

湯 ZUPPA

MINISTRONE (V)
意大利蔬菜湯 · 香草醬
\$168

CROSTACEI
波士頓藍龍蝦及阿拉斯加蟹肉忌廉湯 · 蟹肉餛飩
\$198

配菜 CONTORNO

INSALATA (V)
意大利雜菜 · D.O.P. 巴馬芝士 · 意大利蕃茄
\$98

RUCOLA (V)
意大利野火箭菜 · 茴香 · 意大利蕃茄
\$98

POTATE (V)
烤薯仔 · 黑松露
\$98

SPINACI (V)
意大利野菠菜 · 乾蒜
\$98

FUNGHI (V)
炒雜菌 · 百里香
\$98

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們

正宗拿坡里薄餅

我們的披薩麵團選用意大利頂級「00」麵粉、純淨天然泉水、少許海鹽及天然野生酵母精心製作。

經過細緻的 24 小時自然發酵，這些簡單卻卓越的食材轉化為輕盈蓬鬆的餅皮，完美平衡了細膩的酥脆與令人滿足的嚼勁。

這份歷久彌新的工藝，於每一口中傳承拿坡里傳統的真諦。

我們尊崇意大利豐富的烹飪傳統，嚴選來自各地區的頂級手工食材。

薄餅 PIZZA

BUFALINA (V)

意大利蕃茄 · 24 個月 D.O.P. 巴馬芝士 · 水牛芝士 · 羅勒
\$248

CAMPAGNOLA (V)

香草醬水牛芝士 · 烤雜菜 · 洋蔥
\$268

LA BURRATA (S)

意大利蕃茄及水牛芝士 · 巴馬火腿 · 水牛芝士 · 火箭菜 · 意大利蕃茄
\$328

NAPOLETANA

意大利蕃茄及水牛芝士 · 鯷魚 · 橄欖 · 水瓜榴 · 香蒜脆片
\$228

CALABRESE

意大利蕃茄及水牛芝士 · 意大利辣腸 · 紅甜椒 · 意大利蕃茄
\$268

LA LUGANIGA

黑松露水牛芝士 · 意大利火腿 · 野菌 · 意大利煙燻芝士 · 火箭菜
\$288



THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

甜品 DOLCE

SEMIFREDDO (S) 意式半冷凍開心果慕斯·鬆脆餅乾 紅桑子醬	\$118	CAPRESE AL CIOCCOLATO 朱古力及杏仁蛋糕·拖肥醬 榛子雪糕	\$118
TIRAMISU (S) 招牌意大利芝士布甸·意大利軟芝士 Kimbo 咖啡·可可粉·手指餅乾	\$118	TORTA AL FORMAGGIO 無蛋芝士蛋糕·蜜餞士多啤梨·雲呢拿忌廉	\$118
TARTA DI LIMONI 阿馬爾菲檸檬撻·焦糖榛子 檸檬雪葩	\$118	AFFOGATO 雲呢拿雪糕·朱古力咖啡醬·可可粉	\$118
PIZZA FRANGIPANE 蘋果金寶薄餅·瑪莎拉酒雪糕	\$168	COPPA GELATO 開心果雪糕·榛子雪糕·朱古力雪糕 馬卡龍·朱古力醬	\$148

甜品酒 VINO DOLCE

BOTTEGA MOSCATO NV	\$550
BOTTEGA PINK MOSCATO NV	\$620
MOSCATO D'ASTI	\$650

餐後酒 AMARO

AMARETTO	\$75
AVERNA AMARO	\$75
FRANGELICO	\$75
LIMONCINO	\$88

所有價格以港幣計算，另加一服務費
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排，請聯絡我們的員工
(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們