

冬季黑松露品嚐套餐

餐前小食 AMUSE-BOUCHE

UOVO

有機雞蛋 · 牛肝菌泡沫 · 水芥菜 · 巴馬芝士脆片 · 冬季黑松露
Meriggio Sauvignon Blanc Bio IGT, Tuscany, Fontodi, 2023/
grappa infused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

TAGLIERINI

手工幼麵 · 羊奶芝士 · 巴馬芝士 · 黑胡椒 · 冬季黑松露
Campo delle Oche Classico Superiore DOC, Marche, Fattoria San Lorenzo, 2020/
grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

SGROPPINO

檸檬雪葩 · 雲呢拿雪糕 · 意式白蘭地 · 意大利汽泡酒

MERLUZZO

煎焗黑鱈魚 · 馬德拉酒 · 雞油菌 · 茴香 · 百里香 · 冬季黑松露
或

FILETTO

煎焗澳洲和牛柳 · 鴨肝 · 根莖蔬菜 · 冬季黑松露
Marche Rosso "Il Solleone" IGT, Marche, Fattoria San Lorenzo, 2011/
grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

TORTA MORBIDA

無麩質朱古力蛋糕 · 雲呢拿雪糕 · 焦糖榛子 · 冬季黑松露
grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

PICCOLA PASTICCERIA

意式小甜點

每位 \$1,288

Signature Club 會員每位 \$1,088

配搭餐酒或意式白蘭地每位 \$528

以上菜式包括 3 克冬季黑松露

另加黑松露按重量每克 \$60

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

前菜
ANTIPASTI

自助頭盤

巴馬火腿・豬頸肉・煙燻火腿・莎樂美腸・豬背肉・意式肉腸
意大利橄欖・特式醃菜・工藝芝士・意式沙律・時令沙律醬

敬請貴賓於享用自助頭盤時，於單點菜單中點選一份主菜。

每位賓客均須點選一份主菜方可享用自助頭盤。

\$328

SFORMATO (S) (V)

焗芝士梳乎厘・意大利芝士・羅馬花椰菜

\$188

SPINACI (V)

菠菜沙律・羊奶芝士・南瓜脆片・陳年黑醋

\$168

POLPETTE

意式肉丸・意大利芝士・香辣蕃茄醬・意式香草麵包

\$188

BURRATA (S)

水牛芝士・D.O.P. 意大利火腿・菊苣・意大利蕃茄

\$228

VITELLO

意大利牛仔柳・松露吞拿魚蛋黃醬・水瓜榴・菊苣・黑松露

\$248

GRANCHIO & ARAGOSTA (S)

波士頓龍蝦及阿拉斯加蟹肉沙律・藏紅花蛋黃醬・脆茴香

\$348

MINISTRONE (V)

意大利蔬菜湯・香草醬

\$148

CROSTACEI

波士頓藍龍蝦及阿拉斯加蟹肉忌廉湯・蟹肉雲吞

\$168



麵食
PASTA

RAVIOLI (S)

意大利雲吞・乳清芝士・巴馬芝士・蛋黃・卡邦尼忌廉汁
\$248

AGNOLOTTI (S)

鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁
\$268

PACCHERI

意式寬管麵・意大利腸肉・野菌忌廉汁・巴馬芝士脆片
\$268

LASAGNA

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・蟹肉濃湯・辣椒・意大利蕃茄
\$298

LINGUINE

扁麵・波士頓龍蝦・龍蝦濃湯・意大利蕃茄
\$348



肉類
CARNE

MAIALE

香烤伊比利亞豬扒 250 克 · 馬沙拉酒
\$358

OSSOBUCO

燴意大利牛仔膝 · 藏紅花燴飯 · 意大利蕃茄汁
\$398

AGNELLO

澳洲羊鞍 · 香辛麵包糠 · 波特酒汁
\$428

CONTROFIETTO (S)

煙燻澳洲西冷牛排 250 克 · 燒新薯 · 根莖雜菜 · 牛仔肉汁
\$498

TOMAHAWK

1.5 公斤澳洲安格斯戰斧牛扒 · 意式沙律 · 薯條
\$1,398

特別禮遇

T-BONE

1 公斤澳洲安格斯 T 骨牛扒 · 意式沙律 · 薯條
\$1,198

\$688



THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

海鮮

FRUTTI DI MARE

MERLUZZO

煎焗黑鱈魚・菠菜・茴香・牛肝菌及香艾酒汁

\$348

FRITTURA

脆炸鱈魚柳・大蝦・魷魚・青口・意大利青瓜・松露大蒜蛋黃醬

\$398

BURRIDA DI PESCE (S)

慢煮海鮮鍋・石斑魚・大蝦・蛤蜊・青口・小魷魚・意大利蕃茄

\$398

配菜

CONTORNO

INSALATA (V)

意大利雜菜・巴馬芝士・意大利蕃茄

\$78

BROCCOLINI (V)

小花椰菜・蒜頭・橄欖油

\$78

POTATE (V)

手切薯條・黑松露蛋黃醬

\$78

SPINACI (V)

意大利野菠菜・脆蒜

\$78

FUNGI (V)

炒雜菌・紅蔥・百里香

\$78

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

我們的薄餅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

MARGHERITA (V)

意大利蕃茄及水牛芝士・羅勒・橄欖油
\$188

PICCANTE

意大利蕃茄及水牛芝士・辣味莎樂美腸・羅勒
\$228

5 FORMAGGI

5 重意大利芝士・火箭菜
\$248

REGINA

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
\$288

LUGANIGA

黑松露水牛芝士・意大利腸肉・野菌・火箭菜
\$288

FRITTA (S)

香炸薄餅・火腿・莎樂美腸・水牛芝士・乳清芝士・火箭菜・意大利辣蕃茄汁
\$298

EXTRA TOPPING

巴馬火腿・意大利腸肉・莎樂美腸・火腿・烤蔬菜・野菌・水牛芝士・火箭菜
每款 \$50



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 ALLA CREMA PORTOGHESE 葡式蛋撻風味薄餅	\$148	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 DESSERT WINE

BOTTEGA MOSCATO NV	\$550
BOTTEGA PINK MOSCATO NV	\$620
MOSCATO D'ASTI	\$650
VIN SAN GIUSTO BLANC, SAN GIUSTO A RENTENNANO, 2009 (375 ML)	\$880

餐後酒 DIGESTIF

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

