

## THE MISTRAL 招牌品嚐套餐

### SALUMI MISTI

巴馬火腿 · 莎樂美腸 · 煙燻火腿 · 意式沙律 · 水牛芝士  
Albizzia Chardonnay Toscana IGT, Tuscany, Frescobaldi, 2024

### AGNOLOTTI

鴨肉雲吞 · 巴馬火腿 · 牛肝菌 · 雜菌汁  
Attems Sauvignon Blanc IGT, Tuscany, Frescobaldi, 2023

### FARAONA

煎焗珠雞 · 馬斯卡彭餡料 · 烤雜菜 · 牛仔肉汁  
Barbera a'Alba DOC, Piemonte, Pio Cesare, 2022

或

### BRANZINO

煎焗鱸魚 · 蛤蜊 · 青口 · 意大利蕃茄 · 鮮魚清湯  
Gavi DOCG, Piemonte, Pio Cesare, 2023

### CAPRESE AL CIOCCOLATO

朱古力及杏仁蛋糕 · 拖肥醬 · 榛子雪糕

每位 \$568

Signature Club 會員每位 \$528

配搭餐酒每位 \$368

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



# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

## 麵食

### SEASONAL PASTA PROMOTION

#### FETTUCCINE

寬條麵 · 白蘆筍 · 黑松露汁

\$268

#### RAVIOLI (S)

意大利雲吞 · 乳清芝士 · 菠菜 · 檸檬皮 · 松子仁 · 鼠尾草牛油汁

\$228

#### RISOTTO

意大利飯 · 時令海鮮 · 白蘆筍 · 意大利蕃茄

\$348

### SIGNATURE HOMEMADE PASTA

#### AGNOLOTTI (S)

鴨肉雲吞 · 巴馬火腿 · 牛肝菌 · 黑松露汁

\$268

#### CAVATELLI

貝殼粉 · 慢煮牛肉醬 · 意大利蕃茄

\$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

#### TAGLIERINI (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

\$368

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

## 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

### T-BONE

1 公斤澳洲安格斯 T 骨牛扒 · 意式沙律 · 薯條  
\$1,398

### TOMAHAWK

1.5 公斤澳洲安格斯戰斧牛扒 · 意式沙律 · 薯條  
\$1,598

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 · 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

#### FUNGHI (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



# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

## 甜品 DOLCE

<p><b>SEMIFREDDO (S)</b> 意式半冷凍開心果慕斯·鬆脆餅乾 紅桑子醬</p>	\$118	<p><b>CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> 朱古力及杏仁蛋糕·拖肥醬 榛子雪糕</p>	\$118
<p><b>TIRAMISU (S)</b> 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</p>	\$118	<p><b>TORTA AL FORMAGGIO</b> 無蛋芝士蛋糕·蜜餞士多啤梨·雲呢拿忌廉</p>	\$118
<p><b>TARTA DI LIMONI</b> 阿馬爾菲檸檬撻·焦糖榛子 檸檬雪葩</p>	\$118	<p><b>AFFOGATO</b> 雲呢拿雪糕·朱古力咖啡醬·可可粉</p>	\$118
<p><b>PIZZA ALLA CREMA PORTOGHESE</b> 葡式蛋撻風味薄餅</p>	\$148	<p><b>COPPA GELATO</b> 開心果雪糕·榛子雪糕·朱古力雪糕 馬卡龍·朱古力醬</p>	\$148

## 甜品酒 DESSERT WINE

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

## 餐後酒 DIGESTIF

<b>AMARETTO</b>	\$75
<b>AVERNA AMARO</b>	\$75
<b>FRANGELICO</b>	\$75
<b>LIMONCINO</b>	\$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