

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
Custoza DOC, Veneto, Poggio alle Grazie, 2024

AGNOLOTTI

自家製鴨肉雲吞 · 巴馬火腿 · 牛肝菌 · 黑松露汁
Circus Liguria de Levante IGT, Liguria, Cantine Lunae, 2020

FARAONA

煎焗珠雞 · 馬斯卡彭餡料 · 烤雜菜 · 牛仔肉汁
Rosso Colli Tortonesi DOC, Piedmont, Oltortoriente, 2019
或

BRANZINO

煎焗鱸魚 · 蛤蜊 · 青口 · 意大利蕃茄 · 鮮魚清湯
Albarola Colli di Luni DOC, Liguria, Cantine Lunae, 2022

CAPRESE AL CIOCCOLATO

朱古力及杏仁蛋糕 · 拖肥醬 · 雲呢拿雪糕

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

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

前菜 ANTIPASTI

IL TAGLIERE (S)

意式工藝火腿拼盤 · 巴馬火腿 · 煙燻火腿 · 意大利火腿
橄欖 · 特式醃菜 · 烤意大利蕃茄及水牛芝士麵包
\$328

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 · 菊苣 · 意大利蕃茄
\$248

PARMIGIANA (V)

Fabio's 媽媽食譜烤千層茄子 · 水牛芝士 · 巴馬臣芝士 · 羅勒 · 意大利番茄醬
\$198

POLPETTE

意式肉丸 · 意大利芝士 · 香辣蕃茄醬 · 意式香草麵包
\$188

INSALATA DI MARE

海鮮沙律 · 波士頓龍蝦 · 八爪魚 · 蛤蜊 · 青口 · 魷魚 · Amalfi 檸檬汁
\$288

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
\$388

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 · 蟹肉雲吞
\$198

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

麵食及燴飯 PASTA & RISOTTO

RAVIOLI (V)

自家製意大利雲吞 · 乳清芝士 · 菠菜 · 檸檬皮 · 松子仁 · 鼠尾草牛油汁
\$248

AGNOLOTTI (S)

自家製鴨肉雲吞 · 巴馬火腿 · 牛肝菌 · 黑松露汁
\$268

LASAGNA (S)

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

CAVATELLI

自家製貝殼粉 · 慢煮牛肉醬 · 意大利蕃茄
\$268

PACCHERI

Mancini 寬條麵 · 意大利腸肉 · 巴馬芝士 · 野菌 · 松露忌廉
\$268

TAGLIERINI (S)

自家製幼麵 · 阿拉斯加蟹肉 · 蟹肉濃湯 · 辣椒 · 意大利蕃茄
\$328

LINGUINE

Mancini 扁麵 · 波士頓龍蝦 · 龍蝦濃湯 · 意大利蕃茄
\$398

RISOTTO

意大利飯 · 時令海鮮 · 意大利蕃茄醬
\$328

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
\$388

OSSOBUCCO

燴意大利牛仔膝 · 藏紅花燴飯 · 意大利蕃茄汁
\$398

AGNELLO

煎焗澳洲羊鞍 220 克 · 香辛麵包糠 · 波特酒汁
\$428

CONTROFILETTO (S)

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

T-BONE

香烤 1 公斤澳洲安格斯 T 骨牛扒 · 意式沙律 · 薯條
\$1,398

TOMAHAWK

香烤 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

海鮮
FRUTTI DI MARE

MERLUZZO

煎焗黑鱈魚 · 菠菜 · 茴香 · 牛肝菌及香艾酒汁
\$368

GAMBERONE

煎焗紅蝦 · 藏紅花及蘆筍燴意式米飯 · 意大利汽酒汁
\$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
\$428

配菜
CONTORNO

INSALATA (V)

意大利雜菜 · 巴馬芝士 · 意大利蕃茄
\$88

BROCCOLINI (V)

小花椰菜 · 蒜頭 · 橄欖油
\$88

POTATE (V)

手切薯條 · 黑松露蛋黃醬
\$88

SPINACI (V)

意大利野菠菜 · 脆蒜
\$88

FUNGHI (V)

炒雜菌 · 紅蔥 · 百里香
\$88



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

MORTADELLA

煙燻芝士及水牛芝士 · 意式肉腸 · 水牛芝士 · 巴馬臣芝士 · 開心果碎
\$268

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>DOLCI MISTI (S) 焦面芝士蛋糕 · 檸檬撻 · 朱古力蛋糕 · 開心果意大利芝士布甸</p>	<p>\$268</p>	<p>CAPRESE AL CIOCCOLATO 朱古力及杏仁蛋糕 · 拖肥醬 榛子雪糕</p>	<p>\$118</p>
<p>TIRAMISU (S) 招牌意大利芝士布甸 · 意大利軟芝士 咖啡 · 可可粉 · 手指餅乾</p>	<p>\$118</p>	<p>TORTA AL FORMAGGIO 無蛋芝士蛋糕 · 蜜餞士多啤梨 · 雲呢拿忌廉</p>	<p>\$118</p>
<p>TARTA DI LIMONI 阿馬爾菲檸檬撻 · 焦糖榛子 檸檬雪葩</p>	<p>\$118</p>	<p>AFFOGATO 雲呢拿雪糕 · 朱古力咖啡醬 · 可可粉</p>	<p>\$118</p>
<p>SEMIFREDDO (S) 意式半冷凍開心果慕斯 · 鬆脆餅乾 紅桑子醬</p>	<p>\$118</p>	<p>COPPA GELATO 開心果雪糕 · 榛子雪糕 · 朱古力雪糕 馬卡龍 · 朱古力醬</p>	<p>\$148</p>

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

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