

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
Vermentino DOC, Sardegna, L'Ariosa, 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
Oltrepo' Pavese Pinot Grigio DOC, Lombardia, Frecciarossa, 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
Rosso Falerno del Massico DOC, Campania, Villa Matilde /
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



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



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



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



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 · 洋薊
\$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



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

