

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 M4 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



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

\$168

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

\$168

BURRATA (S)

水牛芝士・D.O.P. 意大利火腿・菊苣・意大利蕃茄

\$208

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

\$328

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
\$228

AGNOLOTTI (S)

鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁
\$248

PACCHERI

意式寬管麵・意大利腸肉・野菌忌廉汁・巴馬芝士脆片
\$248

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
\$248

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
\$348

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
\$398

FILETTO (S)

煙燻澳洲 M4 和牛柳 200 克 · 燒新薯 · 根莖雜菜 · 牛仔肉汁
\$498

FLAT IRON T-BONE

1 公斤澳洲安格斯 T 骨牛扒 · 意式沙律 · 薯條
\$1,198

FLAT IRON TOMAHAWK

1.5 公斤澳洲安格斯戰斧牛扒 · 意式沙律 · 薯條
\$1,398



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

\$68

RUCOLA (V)

小花椰菜・蒜頭・橄欖油

\$68

POTATE (V)

手切薯條・黑松露蛋黃醬

\$68

SPINACI (V)

意大利野菠菜・脆蒜

\$68

FUNGI (V)

炒雜菌・紅蔥・百里香

\$68

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
\$208

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
\$268

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

