

## 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



# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

## 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

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

### OSSOBUCCO

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  
\$1,198

### TOMAHAWK

1.5 公斤澳洲安格斯戰斧牛扒 · 意式沙律 · 薯條  
\$1,398

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



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>	<p>\$118</p>	<p><b>CAPRESE AL CIOCCOLATO</b>                  朱古力及杏仁蛋糕 · 拖肥醬                  榛子雪糕</p>	<p>\$118</p>
<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>	<p>\$118</p>	<p><b>TORTA AL FORMAGGIO</b>                  無蛋芝士蛋糕 · 蜜餞士多啤梨 · 雲呢拿忌廉</p>	<p>\$118</p>
<p><b>TARTA DI LIMONI</b>                  阿馬爾菲檸檬撻 · 焦糖榛子                  檸檬雪葩</p>	<p>\$118</p>	<p><b>AFFOGATO</b>                  雲呢拿雪糕 · 朱古力咖啡醬 · 可可粉</p>	<p>\$118</p>
<p><b>PIZZA ALLA CREMA PORTOGHESE</b>                  葡式蛋撻風味薄餅</p>	<p>\$148</p>	<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>	<p>\$148</p>

甜品酒  
 DESSERT WINE

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

餐後酒  
 DIGESTIF

<p><b>AMARETTO</b></p>	<p>\$75</p>
<p><b>AVERNA AMARO</b></p>	<p>\$75</p>
<p><b>FRANGELICO</b></p>	<p>\$75</p>
<p><b>LIMONCINO</b></p>	<p>\$88</p>

