

# THE OMISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

## 甜品

**CROSTATA DI LIMONI DI AMALFI (S).....\$118**

自家製 Amalfi 檸檬撻配焦糖杏仁、風乾檸檬片及酸忌廉

**TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO (S).....\$118**

自家製無麩質軟身朱古力蛋糕配雲呢拿忌廉芝士、朱古力碎、餅乾碎及風乾橙片

**TIRAMISU (S).....\$118**

招牌意大利芝士布甸

**TORTA DI RICOTTA .....\$118**

**CON GELATO ALLA VANIGLIA**

自家製淡芝士蛋糕配雲呢拿雪糕及紅酒梨

**GELATO AL VANIGLIA (S).....\$398**

自家製香草雪糕配 3 克阿爾巴白松露及焦糖杏仁

**PANNACOTTA .....\$118**

**CON INSALATA DI FRUTTA**

自家製香草意式奶凍配焦糖杏仁、時令水果沙律及水果醬

**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO.....\$118**

意式半冷凍開心果慕思配榛子餅乾、雲呢拿醬、焦糖開心果及朱古力片

**SORBETTO O GELATO.....\$108**

時令雪葩或雪糕

**AFFOGATO AL CAFFE E BAILEYS.....\$108**

雲呢拿雪糕配 Kimbo 咖啡、咖啡酒及可可粉

**精選甜品拼盤 (S) .....兩位用 - \$208**

## 甜品酒

**MOSCATO.....\$620**

Bottega Pink NV 750ml

**MARCHESI DI BAROLO.....\$120**

## 咖啡

**咖啡.....\$60**

**濃縮咖啡單份 / 雙份.....\$60/\$65**

**泡沫咖啡 / 牛奶咖啡.....\$70**

**早餐紅茶 / 其他口味茶類.....\$60**

**熱朱古力.....\$60**

## 意大利白蘭地

## 餐後酒

**AMARETTO.....\$75**

**AVERNA AMARO.....\$75**

**FRANGELICO.....\$75**

**FERNET BRANCA.....\$75**

**LIMONCINO.....\$88**