

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

皮埃蒙特特色風味套餐

餐前小食 AMUSE-BOUCHE

UOVO

水煮有機雞蛋・芝士汁・阿爾巴白松露
Chardonnay Collio BIO DOC, Friuli, Gradis'ciutta, 2024/
grappa infused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

RAVIOLI

自家製 5 重芝士意大利雲吞・鼠尾草・阿爾巴白松露
Nascetta Borea DOC, Piemonte, Rivetto, 2020/
grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

SGROPPINO

檸檬雪葩・意大利汽泡酒

BRANZINO

地中海海鱸魚・羊肚菌・香檳汁・阿爾巴白松露
或

VITELLO

煎烤意大利牛仔柳・意大利軟芝士・豬背油・莖類蔬菜・阿爾巴白松露
Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG, Piemonte, Rivetto, 2019/
grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

TIRAMISU

開心果意大利芝士布甸・焦糖開心果
grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

PICCOLA PASTICCERIA

意式小甜點

每位 \$1,588

Signature Club 會員每位 \$1,388

配搭餐酒或意式白蘭地每位 \$528

以上菜式包括 2 克阿爾巴白松露
另加白松露按重量每克 \$120
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

SFORMATO (S) (V)

焗芝士梳乎厘・意大利芝士・夏季黑松露
\$208

SPINACI

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

CULURGIONES (S)

特大意大利雲吞・紅薯・意大利腸肉・鼠尾草牛肝菌汁
\$288

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

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

FETTUCINE

寬條麵・慢煮羊肉醬・意大利蕃茄醬・百里香
\$248

TAGLIERINI

幼麵・蛤蜊・巴馬芝士・意大利青瓜・薄荷葉・檸檬皮
\$288

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

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
\$1,298

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

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・蟹肉雲吞
\$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

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

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。



THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

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

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