

## 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 · 猪背油 · 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 · 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

### **MINESTRONE (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

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

## 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

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

## 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

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

## 海鮮 FRUTTI DI MARE

### MERLUZZO

煎焗黑鰆魚 · 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

### FUNGHI (V)

炒雜菌 · 紅蔥 · 百里香  
\$68

## 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



# THEMISTRAL

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 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

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