

## 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 · 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

<b>SEMIFREDDO (S)</b> 意式半冷凍開心果慕斯・鬆脆餅乾 紅桑子醬	\$118	<b>CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> 朱古力及杏仁蛋糕・拖肥醬 榛子雪糕	\$118
<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	\$118	<b>TORTA AL FORMAGGIO</b> 無蛋芝士蛋糕・蜜餞士多啤梨・雲呢拿忌廉	\$118
<b>TARTA DI LIMONI</b> 阿馬爾菲檸檬撻・焦糖榛子 檸檬雪葩	\$118	<b>AFFOGATO</b> 雲呢拿雪糕・朱古力咖啡醬・可可粉	\$118
<b>PIZZA ALLA CREMA PORTOGHESE</b> 葡式蛋撻風味薄餅	\$148	<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	\$148

## 甜品酒 DESSERT WINE

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

## 餐後酒 DIGESTIF

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

