

THE MISTRAL 招牌品嚐套餐

SALUMI MISTI

巴馬火腿・莎樂美腸・煙燻火腿・意式沙律・水牛芝士

Custoza DOC, Veneto, Poggio alle Grazie, 2024

AGNOLOTTI

自家製鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁

Circus Liguria de Levante IGT, Liguria, Cantine Lunae, 2020

FARAONA

煎焗珠雞・馬斯卡彭餡料・烤雜菜・牛仔肉汁

Rosso Colli Tortonesi DOC, Piedmont, Oltortorrente, 2019

或

BRANZINO

煎焗鱸魚・蛤蜊・青口・意大利蕃茄・鮮魚清湯

Albarola Colli di Luni DOC, Liguria, Cantine Lunae, 2022

CAPRESE AL CIOCCOLATO

朱古力及杏仁蛋糕・拖肥醬・雲呢拿雪糕

每位 \$568

Signature Club 會員每位 \$528

配搭餐酒每位 \$368

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

SPINACI (V)

菠菜沙律・羊奶芝士・南瓜脆片・陳年黑醋
\$188

POLPETTE

意式肉丸・意大利芝士・香辣蕃茄醬・意式香草麵包
\$188

PARMIGIANA (V)

Fabio's 媽媽食譜烤千層茄子・水牛芝士・巴馬臣芝士・羅勒・意大利番茄醬
\$198

BURRATA (S)

水牛芝士・D.O.P. 意大利火腿・菊苣・意大利蕃茄
\$248

INSALATA DI MARE

海鮮沙律・波士頓龍蝦・八爪魚・蛤蜊・青口・魷魚・Amalfi 檸檬汁
\$288

IL TAGLIERE (S)

意式工藝火腿拼盤・巴馬火腿・煙燻火腿・意大利火腿
橄欖・特式醃菜・烤意大利蕃茄及水牛芝士麵包
\$328

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
\$388

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



麵食
PASTA

RAVIOLI (V)

自家製意大利雲吞・乳清芝士・菠菜・檸檬皮・松子仁・鼠尾草牛油汁
\$248

CASARECCE

Mancini 捲意粉・八爪魚・水瓜榴・橄欖・意大利蕃茄
\$248

AGNOLOTTI (S)

自家製鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁
\$268

LASAGNA (S)

Fabio's 祖母食譜烤自家製寬麵條・拿坡里肉醬
水牛芝士・巴馬芝士・意式白醬・意大利蕃茄醬
\$268

CAVATELLI

自家製貝殼粉・慢煮牛肉醬・意大利蕃茄
\$268

SPAGHETTI

Mancini 方形意大利麵・蛤蜊・紅蝦濃湯
\$328

TAGLIERINI (S)

自家製幼麵・阿拉斯加蟹肉・蟹肉濃湯・辣椒・意大利蕃茄
\$328

LINGUINE

Mancini 扁麵・波士頓龍蝦・龍蝦濃湯・意大利蕃茄
\$398



肉類
CARNE

MAIALE

香烤伊比利亞豬扒 250 克 · 馬沙拉酒
\$388

OSSOBUCO

燴意大利牛仔膝 · 藏紅花燴飯 · 意大利蕃茄汁
\$398

AGNELLO

煎焗澳洲羊鞍 220 克 · 香辛麵包糠 · 波特酒汁
\$428

MILANESE (S)

香炸米蘭式小牛肉 · 意式肉腸 · 意大利芝士 · 火箭菜沙律 · 開心果蛋黃醬
\$498

CONTROFILETTO (S)

煙燻煎焗澳洲西冷牛排 250 克 · 燒新薯 · 根莖雜菜 · 牛仔肉汁
\$498

T-BONE

香烤 1 公斤澳洲安格斯 T 骨牛扒 · 意式沙律 · 薯條
\$1,398

TOMAHAWK

香烤 1.5 公斤澳洲安格斯戰斧牛扒 · 意式沙律 · 薯條
\$1,598



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
\$368

GAMBERONE

煎焗紅蝦・藏紅花及蘆筍燴意式米飯・意大利汽酒汁
\$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
\$428

配菜

CONTORNO

INSALATA (V)

意大利雜菜・巴馬芝士・意大利蕃茄
\$88

BROCCOLINI (V)

小花椰菜・蒜頭・橄欖油
\$88

POTATE (V)

手切薯條・黑松露蛋黃醬
\$88

SPINACI (V)

意大利野菠菜・脆蒜
\$88

FUNGI (V)

炒雜菌・紅蔥・百里香
\$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



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

MORTADELLA

煙燻芝士及水牛芝士 · 意式肉腸 · 水牛芝士 · 巴馬臣芝士 · 開心果碎
\$268

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

DOLCI MISTI (S) 焦面芝士蛋糕 · 檸檬撻 · 朱古力蛋糕 · 開心果意大利芝士布甸	\$268	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 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
SEMIFREDDO (S) 意式半冷凍開心果慕斯 · 鬆脆餅乾 紅桑子醬	\$118	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

