

全天 餐饮菜单

正宗那不勒斯披萨 LA VERA PIZZA NAPOLETANA



| | |
|---|-----------|
| margherita 番茄, 马苏里拉奶酪, 新鲜罗勒 | 28 |
| marinara 熟成方式番茄酱, 有机大蒜, 意大利牛至 | 32 |
| napoletana 番茄, 马苏里拉奶酪, 凤尾鱼, 刺山柑, 牛至 | 32 |
| ortolana 番茄, 马苏里拉奶酪, 混合蔬菜 | 32 |
| regina 马苏里拉奶酪, 24个月熟成帕尔玛干酪, 新鲜牛至 | 32 |
| tonno e cipolla 番茄, 马苏里拉奶酪, 金枪鱼, 洋葱 | 32 |
| asparagi 番茄, 马苏里拉奶酪, 熟火腿, 鸡蛋, 芦笋 | 34 |
| popeye 番茄, 马苏里拉奶酪, 里科塔芝士, 菠菜 | 36 |
| prosciutto funghi 番茄, 马苏里拉奶酪, 熟火腿, 新鲜蘑菇 | 36 |
| 4 formaggi 马苏里拉奶酪, 佩科里诺奶酪, 塔莱吉欧奶酪, 戈贡佐拉奶酪 | 38 |
| atlantis 金枪鱼, 凤尾鱼, 火箭沙拉, 樱桃番茄, 橄榄, 柠檬皮 | 38 |

| | |
|--|-----------|
| bologna 番茄, 马苏里拉奶酪, 戈贡佐拉奶酪, 开心果, 莫塔德拉香肠 | 38 |
| porchetta 马苏里拉奶酪, 樱桃番茄, 土豆, 猪里脊肉, 迷迭香 | 38 |
| capricciosa 番茄, 马苏里拉奶酪, 熟火腿, 橄榄, 蘑菇, 朝鲜蓟 | 40 |
| diavola 番茄, 马苏里拉奶酪, 辣香肠 | 40 |
| gorgonzola e salsiccia 番茄, 戈贡佐拉奶酪, 马苏里拉奶酪, 猪香肠 | 40 |
| parma rucola 番茄, 马苏里拉奶酪, 帕尔马火腿, 火箭沙拉, 帕尔马干酪 | 40 |
| special margherita 番茄, 布法罗马苏里拉奶酪, 新鲜罗勒 | 40 |
| joshua tree 新鲜制作的香蒜酱, 刺山柑, 橄榄, 凤尾鱼, 碎罗勒, 樱桃番茄, 小份佩科里诺奶酪, 卡奇欧尼若奶酪, 辣椒 | 42 |
| pinocchio 开心果奶油, 马苏里拉奶酪, 牛肝菌, 猪香肠 | 42 |
| salmone 烟熏挪威三文鱼, 刺山柑, 奶油 | 42 |

| | |
|---|-----------|
| leccese 番茄, 新鲜布拉塔奶酪, 樱桃番茄, 火箭沙拉 | 44 |
| montanaro 番茄, 马苏里拉奶酪, 塔莱吉欧奶酪, 意大利培根, 核桃 | 44 |
| sarda 番茄, 马苏里拉奶酪, 佩科里诺奶酪, 蘑菇, 猪脸颊肉 | 44 |
| smeagol 橄榄酱, 马苏里拉奶酪, 科帕火腿, 晒干番茄 * 加科帕火腿 +\$6 | 44 |
| tre fate 马苏里拉奶酪, 羊奶酪, 牛肝菌和纽扣蘑菇, 朝鲜蓟, 新鲜罗勒 | 46 |
| zucca 南瓜奶油, 马苏里拉奶酪, 格拉纳帕达诺奶酪, 意大利培根, 刺山柑 | 46 |
| dolomiti 番茄酱, 马苏里拉奶酪, 牛肝菌, 普罗沃罗奶酪, 意大利培根 | 48 |
| vegan organica 熟成番茄酱, 每周进口的欧洲有机蔬菜 | 50 |
| pirata 番茄酱, 马苏里拉奶酪, 虾, 鱿鱼 | 50 |

| | |
|---|-----------|
| super formaggio 马苏里拉奶酪, 塔莱吉欧奶酪, 戈贡佐拉奶酪, 佩科里诺奶酪, 意大利乳清干酪, 布拉塔奶酪, 撒上意大利牛至 | 56 |
| toscano speciale 布法罗马苏里拉奶酪, 晒干樱桃番茄, 托斯卡纳火腿 (20个月陈), 特级初榨橄榄油 | 58 |
| altomonte 里科塔芝士, 辣味香肠, 辛辣香肠, 熟火腿, 新鲜刨黑松露 | 62 |
| schiacciata “black truffle” 300克布拉塔奶酪和黑松露, 干草药和调味胡椒橄榄油 | 66 |
| tartufo e tartufo 5克“阿尔巴”黑松露, 布法罗马苏里拉奶酪, 格拉纳帕达诺奶酪和松露奶油 | 72 |
| calzone 马苏里拉奶酪, 熟火腿, 蘑菇 | 40 |
| calzone vegetariano 里科塔芝士, 马苏里拉奶酪, 菠菜, 牛肝菌 | 42 |
| pizza nutella (<i>perfect for sharing!</i>) 披萨面包, 涂上诱人的能多益酱 *加一勺意式冰淇淋 +\$4 | 26 |
| pizza dirty oreo 香草冰淇淋, 大块奥利奥, 草莓和甜牛奶 | 38 |

| | |
|---|------------|
| black 黑咖啡 美式 / 浓缩 / 双份浓缩 / 长黑 / 芮斯崔朵 | 5.8 |
| white 白咖啡 卡布奇诺 / 馥芮白 / 拿铁 / 玛奇朵 / 小杯拿铁 | 6.8 |
| mocha 摩卡 | 8.8 |
| special latte 风味拿铁 印度奶茶拿铁 / 伯爵茶拿铁 / 焙茶拿铁 / 抹茶拿铁 | 9.8 |
| hot chocolate 热巧克力 | 10 |
| affogato 阿芙加托咖啡 — 加冰 / 加一份浓缩咖啡 / 加调味 +\$1 — 脱脂奶 +\$1 — 杏仁奶 / 燕麦奶 / 豆奶 +\$1.5 | 12 |

| | |
|---|-----------|
| coke / coke zero / sprite ginger ale / soda water / tonic water 可乐 / 无糖可乐 / 雪碧 / 姜汁汽水 / 苏打水 / 奎宁水 | 8 |
| molecola 经典意大利可乐 / 无糖意大利可乐 | 10 |
| sanpellegrino sparkling fruit 气泡水果饮料 血橙 / 柑橘 / 葡萄柚 / 柠檬 / 橙子 / 石榴橙子 | 10 |
| still / sparkling water 750ml 纯净水 / 气泡水 750毫升 | 10 |
| freshly squeezed juice 鲜榨果汁 苹果 / 胡萝卜 / 橙子 / 葡萄柚 / 西瓜 (混合果汁 \$2) | 12 |
| milkshake 奶昔 香草 / 巧克力 / 草莓 / 椰子 | 14 |

| | |
|--|-----------|
| aperol spritz 阿佩罗开胃酒 | 22 |
| peach bellini 桃子贝里尼 | 22 |
| puccini 普契尼 (柑橘清爽) | 24 |
| rossini 罗西尼 (女士最爱) | 24 |
| espresso martini 浓缩马提尼 | 26 |
| negrone 内格罗尼 (畅销款!) | 26 |
| negrone sbagliato 内格罗尼 Sbagliato | 26 |
| boulevardier 花花公子鸡尾酒 | 28 |
| limoncello drop 柠檬利口酒 | 28 |
| godfather (<i>powerful</i>) 教父 (强劲) | 30 |

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| bottled beer 瓶装啤酒 | 14 |
| prosecco 普罗塞克 | 18 |
| taittinger 香槟酒 | 28 |
| italian red / white 意大利 红酒/白酒 | 18 |
| french red / white 法国 红酒/白酒 | 20 |
| premium red / white 高级 红酒/白酒 | 24 |

| | |
|---|-----------|
| gelato (<i>per scoop</i>) 意大利冰淇淋 (一粒) | 8 |
| panna cotta 奶油冻 | 16 |
| bittersweet lava cake 微苦熔岩蛋糕 | 18 |
| tiramisu (<i>must try!</i>) 提拉米苏 (必试!) | 18 |

Prices are subject to GST and any other applicable taxes, surcharges or fees.
价格需加收商品及服务税以及其他适用的税费、附加费或费用



开胃菜 **ANTIPASTI**

| | |
|---|----|
| arancini 炸丸子配番茄蘸酱 | 20 |
| frittata patate e cipolla 烤蛋配土豆和洋葱，淋上特级初榨橄榄油 | 20 |
| patate “mama mia” 家常风味手切薯条 *加配：卡邦尼酱 +\$6，松露片 +\$12 | 20 |
| asparagi uova e pecorino 烤芦笋配煮鸡蛋和佩科里诺奶酪 | 22 |
| polpetta al pomodoro 大份牛肉丸配浓郁番茄酱 | 22 |
| polpettine al formaggio 5个奶酪奶油酱小猪肉丸 | 24 |
| spinaci funghi 蒜炒菠菜配橄榄油，大蒜，佩科里诺奶酪 | 24 |
| caprese di bufala 布法罗马苏里拉奶酪，番茄，新鲜罗勒 | 26 |
| calamari in umido 炒鱿鱼，番茄酱，橄榄，刺山柑 | 28 |
| polpo e patate 章鱼，土豆，香蒜酱，大蒜，橄榄油 | 28 |

PIATTO DI FAMIGLIA
共享、大分量

| | |
|---|----|
| cheese platter 厨师每周精选的进口优质欧洲奶酪拼盘，配干果，坚果及其他配料 | 78 |
| antipasto italiana 布法罗马苏里拉奶酪，佩科里诺奶酪，各种蔬菜配家庭风味调味蘑菇和冷切肉 | 88 |

(沙拉、汤) **ZUPPE E INSALATA**

| | |
|---|----|
| zuppa della nonna 祖母风味鸡汤配时令蔬菜 | 18 |
| zuppa di funghi 野生蘑菇汤（不加奶油） | 20 |
| zuppa di mare 意大利海鲜汤配大虾，鱿鱼和蛤蜊 | 22 |
| insalata miste 混合绿色沙拉，意大利香醋 | 18 |

| | |
|--|----|
| verdure alla griglia 烤混合蔬菜，淋上陈年香醋 | 28 |
| burrata 150克布拉塔奶酪，火箭沙拉，番茄，帕尔马火腿 | 30 |
| gamberi mediterranea 炒大虾，大蒜，辣椒 | 30 |
| beef carpaccio 生牛肉，火箭沙拉，帕尔马干酪，橄榄油 | 32 |
| fritto misto 炸海鲜拼盘，大虾，鱿鱼，鱼，塔塔酱 | 32 |
| porto cervo (recommended!) 来自著名撒丁岛港口的冷海鲜，包括章鱼，鱿鱼，大虾和腌制调料 | 34 |
| salumi 厨师精选的各种冷切肉 | 34 |
| vongole guazzetto 白葡萄酒汁煮蛤蜊，淋上橄榄油与欧芹 | 36 |
| calamari fritto 海盐香炸鱿鱼，配塔塔酱与阿根廷香草酱 | 38 |

| | |
|--|-----|
| antipasto misti 布拉塔奶酪配各种冷切肉（建议4人份） | 98 |
| piatto di ‘giapponese’ wagyu 600克鹿儿岛A5和牛综合部位与澳洲肉眼牛排（炭烤），附沙拉与青酱 | 298 |

| | |
|--|----|
| insalata greka 沙拉，烤甜椒，面包丁，菲达奶酪，酸奶 | 22 |
| avocado salad 牛油果，黄瓜，切碎的洋葱，金枪鱼和欧芹 | 24 |
| insalatona 混合沙拉，橄榄，樱桃番茄，煮鸡蛋，金枪鱼 | 24 |
| insalata di pollo 烤鸡肉沙拉配迷迭香油和帕尔马干酪 | 26 |

意大利面条 **LA PASTA**

| | |
|--|----|
| lasagne classica 烤千层面配牛肉酱和莫扎里拉奶酪 | 32 |
| lasagne campania 烤千层面配蘑菇，土豆，莫扎里拉奶酪和白奶油 | 34 |
| melanzane alla parmigiana 烤茄子配马苏里拉奶酪和番茄酱 | 34 |
| gnocchetti campidanesi 猪肉香肠，番茄酱玉棋 | 32 |
| pasta alla carbonara * 蛋黄，帕尔马干酪，意大利培根 | 32 |
| spaghetti puttanesca 凤尾鱼，酸豆，橄榄，松子，番茄酱意式直面 | 32 |
| gnocchi quattro formaggi e noci 玉棋，核桃，四种奶酪奶油酱 | 34 |
| spaghetti alla norma 炸茄子，番茄酱，意大利乳清干酪意式直面 | 34 |
| fusilli pesto genovese e burratina 香蒜酱，混合蔬菜，布拉塔奶酪螺丝面 | 36 |
| linguine ai gamberi 扁意面，新鲜虾，大蒜，辣椒，橄榄油 | 38 |
| pasta ai frutti di mare * 混合海鲜，番茄酱 | 38 |
| tagliatelle calamari zafferano 鱿鱼，藏红花，大蒜，樱桃番茄，橄榄油 | 38 |

* choice of pasta:

| | | | | |
|-----------------------|------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 螺丝面 fusilli | 扁意粉 linguine | 波纹贝壳状通心粉 rigatoni | 意式直面 spaghetti | 扁卷面 tagliatelle |
|-----------------------|------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|

主菜 **SECONDI PIATTI**

| | |
|--|----|
| salmone alla griglia con verdure miste 烤三文鱼，炒蔬菜 | 42 |
| pollo fritto e patate 3块市场新鲜意大利炸鸡，芝麻菜沙拉，妈妈风味土豆配牛至盐和柠檬角 | 42 |
| branzino mediterranean 煎海鲈鱼片，柠檬盖尔酱 | 48 |

| | |
|---|----|
| orecchiette broccoli e salsiccia 耳形意大利面，炒西兰花和猪肉末香肠，佩科里诺罗马干酪 | 38 |
| pasta vongole e bottarga * 蛤蜊，鱼子酱，橄榄油，大蒜 | 40 |
| scallop peperoncino e olio linguine 肥美多汁的扇贝配辣椒，黑胡椒，橄榄油和欧芹 | 44 |
| pasta al tartufo e aglio * 大蒜，罗勒，现刨黑松露 | 52 |
| ravioli di spinaci 菠菜馅意大利方饺，番茄酱，帕尔马干酪 | 32 |
| ravioli di funghi 蘑菇配乳清干酪和黄油帕尔马干酪意大利方饺 | 34 |
| risotto zafferano 意大利烩饭，藏红花，帕尔马干酪 | 34 |
| risotto asparagi 意大利烩饭，绿芦笋，蔬菜高汤 | 38 |
| risotto gylia 意大利烩饭，各种蘑菇，佩科里诺奶酪，欧芹和牛肝菌粉，特级初榨橄榄油 | 38 |
| risotto al polpo nero 意大利烩饭，墨鱼汁配章鱼 | 40 |
| risotto nemo 意大利烩饭，海胆配虾，撒上欧芹 | 44 |

| | |
|---|----|
| tagliata di manzo 澳大利亚牛排（250克）切片配火箭沙拉 | 48 |
| costolette di agnello 新西兰烤小羊架，迷迭香和烤混合蔬菜调味 | 62 |
| costata di manzo “ribeye steak” 美国安格斯肋眼牛排（250克）配烤蔬菜 | 68 |