

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 | 29.5 |
| marinara 熟成方式番茄酱、有机大蒜、意大利牛至 | 33.5 |
| napoletana 番茄、马苏里拉奶酪、凤尾鱼、刺山柑、牛至 | 33.5 |
| ortolana 番茄、马苏里拉奶酪、混合蔬菜 | 33.5 |
| regina 马苏里拉奶酪、24个月熟成帕尔玛干酪、新鲜牛至 | 33.5 |
| tonno e cipolla 番茄、马苏里拉奶酪、金枪鱼、洋葱 | 33.5 |
| asparagi 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、鸡蛋、芦笋 | 35.5 |
| popeye 番茄、马苏里拉奶酪、里科塔芝士、菠菜 | 37.5 |
| prosciutto funghi 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、新鲜蘑菇 | 37.5 |
| 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 | 39.5 |
| atlantis 金枪鱼、凤尾鱼、火箭沙拉、樱桃番茄、橄榄、柠檬皮 | 39.5 |

| | |
|---|-------------|
| bologna 番茄、马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、开心果、莫塔德拉香肠 | 39.5 |
| porchetta 马苏里拉芝士、樱桃番茄、土豆、猪里脊、淋迷迭香油 | 39.5 |
| capricciosa 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、橄榄、蘑菇、朝鲜蓟 | 41.5 |
| diavola 番茄、马苏里拉奶酪、辣香肠 | 41.5 |
| gorgonzola e salsiccia 番茄、戈贡佐拉奶酪、马苏里拉奶酪、猪肉香肠 | 41.5 |
| parma rucola 番茄、马苏里拉奶酪、帕尔马火腿、火箭沙拉、帕尔马干酪 | 41.5 |
| special margherita 番茄、布法罗马苏里拉奶酪、新鲜罗勒 | 41.5 |
| joshua tree 新鲜现制青酱、刺山柑、橄榄、凤尾鱼、罗勒碎、樱桃番茄、配佩科里诺芝士(小份)、黑胡椒与辣椒 | 43.5 |
| pinocchio 开心果奶油、马苏里拉奶酪、牛肝菌、猪香肠 | 43.5 |
| salmone 烟熏挪威三文鱼、刺山柑、奶油 | 43.5 |

| | |
|--|-------------|
| leccese 番茄、新鲜布拉塔奶酪、樱桃番茄、火箭沙拉 | 45.5 |
| montanaro 番茄、马苏里拉芝士、塔莱焦芝士、意式烟熏火腿与核桃 | 45.5 |
| sarda 番茄、马苏里拉奶酪、佩科里诺奶酪、蘑菇、猪脸颊肉 | 45.5 |
| smeagol 橄榄酱、马苏里拉奶酪、科帕火腿、晒干番茄 * 加科帕火腿 +\$6 | 45.5 |
| tre fate 马苏里拉奶酪、佩科里诺芝士、牛肝菌和纽扣蘑菇、朝鲜蓟、新鲜罗勒 | 47.5 |
| 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 | 47.5 |
| dolomiti 番茄酱、马苏里拉奶酪、牛肝菌、普罗沃罗奶酪、意式烟熏火腿 | 49.5 |
| pirata 番茄酱、马苏里拉奶酪、虾、鱿鱼 | 51.5 |
| vegan organica 熟成番茄酱、每周进口的欧洲有机蔬菜 | 51.5 |

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

| | |
|---|-------------|
| 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 | 57.5 |
| altomonte 里科塔芝士、辣味香肠、辛辣香肠、熟火腿、新鲜刨黑松露 | 63.5 |
| schiaciatina “black truffle” 300克布拉塔奶酪和黑松露、干草药和调味胡椒橄榄油 | 67.5 |
| 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 | 73.5 |
| - | - |
| calzone 马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇 | 41.5 |
| calzone vegetariano 里科塔芝士、马苏里拉奶酪、菠菜、牛肝菌 | 43.5 |
| - | - |
| pizza nutella (<i>perfect for sharing!</i>) 披萨面包配浓郁榛子巧克力酱 *可加配: 一球意式冰淇淋 +\$4 | 27.5 |
| pizza dirty oreo 香草意式冰淇淋, 大块奥利奥, 草莓和甜牛奶 | 39.5 |

| | |
|---|------------|
| 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 soda / soda water / tonic water 可乐 / 无糖可乐 / 雪碧 / 姜汁汽水 / 苏打水 / 奎宁水 | 8.5 |
| still / sparkling water 750ml 纯净水 / 气泡水 750毫升 | 11.5 |
| molecola 经典意大利可乐 / 无糖意大利可乐 | 12.5 |
| sanpellegrino sparkling fruit 气泡水果饮料 血橙 / 柑橘 / 葡萄柚 / 柠檬 / 橙子 / 石榴橙子 | 12.5 |
| freshly squeezed juice 鲜榨果汁 苹果 / 胡萝卜 / 橙子 / 葡萄柚 / 西瓜 (混合果汁 \$2) | 14.5 |
| milkshake 奶昔 香草 / 巧克力 / 草莓 | 16.5 |

| | |
|--|-----------|
| aperol spritz 阿佩罗开胃酒 | 24 |
| 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 sbagliato 内格罗尼 Sbagliato | 26 |
| peach bellini 桃子贝里尼 | 26 |
| boulevardier 花花公子鸡尾酒 | 28 |
| limoncello drop 柠檬利口酒 | 28 |
| negrone 内格罗尼 (畅销款!) | 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 | 18 |
| bittersweet lava cake 微苦熔岩蛋糕 | 20 |
| tiramisu (<i>must try!</i>) 提拉米苏 (必试!) | 22 |

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 内馅意式肉酱炸丸子配番茄蘸酱 | 21.5 | verdure alla griglia 烤混合蔬菜、淋上陈年香醋 | 29.5 |
| frittata patate e cipolla 烤蛋配土豆与洋葱、淋特级初榨橄榄油 | 21.5 | burrata 布拉塔芝士(150克)配芝麻菜、番茄与帕尔马火腿 | 31.5 |
| patate “mama mia” 家常风味手切薯条 *加配: 卡邦尼酱 +\$6、松露片 +\$12 | 21.5 | gamberi mediterranea 蒜炒虾和辣椒 | 31.5 |
| asparagi uova e pecorino 烤芦笋配水煮鸡蛋和佩科里诺奶酪 | 23.5 | beef carpaccio 生牛肉、火箭沙拉、帕尔马奶酪、橄榄油 | 33.5 |
| polpetta al pomodoro 大份牛肉丸配浓郁番茄酱 | 23.5 | fritto misto 虾、鱿鱼、鱼、塔塔酱 | 33.5 |
| polpettine al formaggio 5个奶酪奶油酱猪肉丸 | 25.5 | 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 | 35.5 |
| spinaci funghi 蒜炒菠菜配橄榄油、大蒜和佩科里诺奶酪 | 25.5 | salumi 厨师精选的各种冷切肉 | 35.5 |
| caprese di bufala 布法罗马苏里拉奶酪、番茄、鲜罗勒 | 27.5 | vongole guazzetto 白葡萄酒汁煮蛤蜊、淋橄榄油与欧芹 | 37.5 |
| calamari in umido 炸鱿鱼、番茄酱、橄榄、刺山柑 | 29.5 | calamari fritto 炸至金黄的鱿鱼撒上海盐、配塔塔酱和奇米丘里酱 | 39.5 |
| polpo e patate 章鱼、土豆、香蒜酱、大蒜、橄榄油 | 29.5 | | |

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 misti 布拉塔奶酪配混合冷切肉 (推荐4人份) | 98 |
| antipasto italiana 水牛马苏里拉芝士、佩科里诺芝士、时令蔬菜、调味蘑菇与冷切肉类 | 88 | piatto di ‘giapponese’ wagyu 600克A5鹿儿岛和牛配炙烤澳洲肋眼牛排、沙拉及奇米丘里酱 | 298 |

(沙拉、汤) **ZUPPE E INSALATA**

| | | | |
|---|------|---|------|
| zuppa della nonna 鸡汤配时令蔬菜 | 19.5 | insalata greka 混合沙拉、烤甜椒、烤面包丁、菲达奶酪、酸奶 | 23.5 |
| zuppa di funghi 野生蘑菇汤 (不加奶油) | 21.5 | avocado salad 牛油果、黄瓜、洋葱碎、金枪鱼和欧芹 | 25.5 |
| zuppa di mare 意大利海鲜汤配大虾、鱿鱼和蛤蜊 | 23.5 | insalatona 混合沙拉、橄榄、樱桃番茄、煮鸡蛋、金枪鱼 | 25.5 |
| insalata miste 混合沙拉、意大利香醋 | 19.5 | insalata di pollo 烤鸡肉沙拉、淋上迷迭香油、和帕尔马干酪 | 27.5 |

意大利面条 **LA PASTA**

| | | | |
|---|------|---|------|
| lasagne classica 烤千层面配牛肉酱和莫扎里拉奶酪 | 33.5 | lasagne campania 蘑菇、土豆、黑橄榄、水牛与马苏里拉芝士、配白酱 | 35.5 |
| melanzane alla parmigiana 烤茄子配莫扎里拉奶酪和番茄酱 | 35.5 | gnocchetti campidanesi 猪肉香肠、番茄酱 | 33.5 |
| pasta alla carbonara * 蛋黄、帕尔马干酪、意大利培根 | 33.5 | spaghetti puttanesca 凤尾鱼、酸豆、橄榄、松子、番茄酱 | 33.5 |
| gnocchi quattro formaggi e noci 玉棋、核桃、四种奶酪奶油酱 | 35.5 | spaghetti alla norma 炸茄子、番茄酱、意大利乳清干酪意式直面 | 35.5 |
| fusilli pesto genovese e burratina 香蒜酱、混合蔬菜、布拉塔奶酪 | 37.5 | linguine ai gamberi 鲜虾、大蒜、辣椒、橄榄油 | 39.5 |
| pasta ai frutti di mare * 混合海鲜、番茄酱 | 39.5 | tagliatelle calamari zafferano 鱿鱼、藏红花、大蒜、樱桃番茄、橄榄油 | 39.5 |
| 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 | 39.5 | | |
| pasta vongole e bottarga * 蛤蜊、意式腌制鱼子、橄榄油、大蒜 | 41.5 | | |
| scallop peperoncino e olio linguine 肥美多汁的扇贝配辣椒、黑胡椒、橄榄油和欧芹 | 45.5 | | |
| pasta al tartufo e aglio * 大蒜、罗勒、现刨黑松露 | 53.5 | | |
| ravioli di spinaci 菠菜馅意大利方饺、番茄酱、帕尔马干酪 | 33.5 | | |
| ravioli di funghi 蘑菇配乳清干酪和黄油帕尔马干酪意大利方饺 | 35.5 | | |
| risotto zafferano 意大利烩饭、伊朗藏红花、帕尔马干酪 | 35.5 | | |
| risotto asparagi 意大利烩饭、绿芦笋、蔬菜高汤 | 39.5 | | |
| 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 | 39.5 | | |
| risotto al polpo nero 意大利烩饭、墨鱼汁配章鱼 | 41.5 | | |
| risotto nemo 海胆风味阿尔博里奥米烩饭、搭配大虾、撒欧芹 | 45.5 | | |

* 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、配香炒蔬菜 | 42 | tagliata di manzo 炭烤澳洲西冷牛排(200克)、切片、配芝麻菜沙拉 | 48 |
| pollo fritto e patate 3块新鲜市场意大利炸鸡、芝麻菜沙拉、土豆配牛至盐和柠檬角 | 42 | costolette di agnello 新西兰烤小羊架、迷迭香和烤混合蔬菜调味 | 62 |
| branzino mediterranean 煎海鲈鱼片、柠檬盖尔酱 | 48 | costata di manzo “ribeye steak” 美国安格斯肋眼牛排(250克)配烤蔬菜 | 68 |