



**ITALIAN KITCHEN  
& SMOKEHOUSE**

菜单

‘R’

— 新篇揭幕

意大利经典  
× 炭火烟熏

传统底蕴，火焰升华  
重塑风味旅程

我们团队对中文的理解有限，但会尽力协助。



精选推荐 FEATURED

(S) 烟熏牛胸脯肉 / 牛小排

SMOKED BEEF BRISKET / SHORT RIBS

慢火烟熏优质牛，搭配烤时蔬、烤马铃薯与秘制烟熏酱汁  
54 (250克)

(S) 天使的礼物

A GIFT FROM THE ANGEL

冰镇意大利细面拌松露油，配日式紫菜与鲜甜扇贝  
68

- 可加海胆 20克 / 40克 -

(S) 牛排之王 — 战斧牛排

KING OF STEAK TOMAHAWK

经典人气之选，精心碳烤后再点火，  
口感鲜嫩、多汁、油花分布均匀。  
搭配烤马铃薯、薯条、时蔬及小牛肉酱汁  
288

(S) 招牌豪华分享拼盘

SIGNATURE BUNDLE PLATTER

精心搭配的盛宴，包括：布拉塔芝士配帕尔玛火腿、  
天使的礼物、牛排之王 — 战斧牛排、招牌肉类拼盘、  
招牌海鲜拼盘、甜品拼盘、蘑菇汤及比安卡面包  
988 (8 - 10 人份) | 1288 (10 - 12 人份)

- 可按需求提供小份拼盘 -

(S) 烤乳猪 SUCKLING PIG

慢火烤制，皮酥金黄，肉质鲜嫩多汁

- 需提前3天预订 -

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

冷前菜 COLD STARTER

(S) 时令生蚝  
OYSTERS OF THE SEASON

新鲜现开，专业处理

6.9 (每颗)

- 请向服务员查询今日供应品种，最少点 6 颗 -

生牛肉薄片

BEEF CARPACCIO

精切生牛肉片，搭配清新柠檬与橄榄油

35

(S) 帕尔玛火腿布拉塔

BURRATA PARMA HAM

浓郁布拉塔芝士配干式熟成帕尔玛火腿，

搭配清爽芝麻菜沙拉

36 (半份) | 62 (全份)

冷切拼盘

COLD CUTS PLATTER

经典组合：萨拉米、蜜汁火腿、  
帕尔玛火腿与烤时蔬，适合分享

48 (3-4 人份)

- 加半份布拉塔: 15 -

(S) 天使的礼物

A GIFT FROM THE ANGEL

冰镇意大利细面拌松露油，配日式紫菜与鲜甜扇贝

68

- 可加海胆 20克 / 40克 -

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

|  
**热前菜 HOT STARTER**  
|

(V) 蒜香比安卡

**BIANCA**

手工香浓蒜香拉伸烤饼

12

**炒虾**

**SAUTEED PRAWNS (GAMBERRO)**

鲜嫩的虾融合海鲜精华

22

**烤鱿鱼 / 炸鱿鱼圈**

**GRILLED SQUID OR FRIED CALAMARI**

- 可选择鲜嫩烤鱿鱼或金黄香脆炸鱿鱼圈 -

26

**炒花蛤**

**SAUTEED CLAMS**

新鲜花蛤，佐白葡萄酒酱汁烹制

28

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

|  
S A L A D  
|

(V) 橙香沙拉 ARANCIA SALAD

鲜橙、甜菜根、橄榄、小萝卜与黄瓜的清新组合

18

(V) 哈罗米芝士 HALLOUMI CHEESE

香烤哈罗米芝士，搭配番茄、综合沙拉与橄榄

20

0 (V) 炭烤花椰菜排 GRILLED CAULIFLOWER STEAK

炭烤花椰菜，配新鲜罗马番茄莎莎、葡萄干、橄榄与洋葱

22

(V) 凯撒沙拉 CAESAR SALAD

新鲜罗马生菜拌番茄、蒜香面包、鸡蛋与培根

23

- 沙拉加料 -

鸡肉: 7.5 / 牛肉: 8

|  
汤品 SOUP  
|

(V) 奶油蘑菇汤 CREAMY MUSHROOM SOUP

浓郁香滑蘑菇汤，配蒜香面包

18

(S) 海鲜汤 SEAFOOD SOUP

新鲜海鲜佐番茄茴香汤底，配蒜香面包

24

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

## 意大利面 PASTA

### 番茄肉酱意大利面 SPAGHETTI BOLOGNESE

48小时慢炖牛肉酱，融合意式香草与罗马番茄酱

22

### 培根奶油意大利面 CARBONARA

浓郁蛋黄奶油酱拌烟熏培根与帕玛森芝士

- 可选择宽面 (Fettuccine) 或细面 (Spaghetti) -

23.9

### 意大利饺 RAVIOLI

传统手工意大利饺，内馅为炒有机菠菜与蓝纹芝士，  
配奶油酱

25

### 蒜香橄榄油炒虾意大利面 AGLIO OLIO PRAWNS

鲜嫩虾仁，佐蒜香与初榨橄榄油拌炒

27.4

### 芝士通心粉 MAC 'N CHEESE

香浓芝士通心粉，配烟熏牛肉

28

### (S) 海鲜扁意大利面 LINGUINE SEAFOOD BAG

新鲜海鲜，可选番茄酱或墨鱼汁酱

36

### 蟹肉扁意大利面 JUMBO LUMP CRAB LINGUINE

手工挑选蟹肉，搭配扇贝与番茄酱

53

### (S) 龙虾意大利面 LOBSTER PASTA

鲜嫩龙虾搭配扁意大利面与番茄酱

89

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

|  
烩饭 RISOTTO  
|

(V) 蘑菇烩饭  
MUSHROOM

牛肝菌蘑菇泥，拌松露油与巴马干芝士

28

(S) 海鲜烩饭  
SEAFOOD

鲜虾、鱿鱼、青口与花蛤慢火熬煮

- 可选择番茄酱或墨鱼汁酱 -

35.9

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

## 披萨 PIZZA

### (V) 玛格丽塔 MARGHERITA

番茄酱、马苏里拉芝士、新鲜罗勒

18

### 夏威夷披萨 HAWAIIAN

番茄酱、马苏里拉芝士、蜜汁火腿与香甜菠萝

18

### (V) 蘑菇披萨 MUSHROOM

番茄酱、马苏里拉芝士、蘑菇与松露油点缀

22

### 萨拉米披萨 SALAMI

番茄酱、马苏里拉芝士、意式辣味萨拉米

25.9

### (V) 四重芝士 QUATTRO

番茄酱，搭配四种浓郁芝士

26

### 烟熏魔鬼酱辣味鸡肉披萨 SMOKED DIAVOLA

番茄酱、马苏里拉芝士、香辣鸡肉、烟熏培根与彩椒莎莎酱

30

### 四拼披萨 4-IN-1

一份手工披萨，集合卡普里乔萨、萨拉米、夏威夷与蘑菇四种风味

38

### (S) 布拉塔披萨 BURRATA

番茄酱、马苏里拉芝士、浓郁布拉塔、  
优质干式熟成帕尔玛火腿与新鲜芝麻菜

44

### 烟熏肉食爱好者披萨 SMOKED MEAT LOVERS

番茄酱、马苏里拉芝士、烟熏牛胸脯肉、  
新鲜芝麻菜与番茄莎莎酱

48

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

## 主菜 MAINS

### 蒜香魔鬼酱辣味鸡 CHICKEN DIAVOLA

无骨蒜香鸡，配烤时蔬与香辣魔鬼酱

38

### 烤金目鲈鱼柳 BARRAMUNDI FILLET

烤鱼柳，配烤时蔬与意式香醋酱汁

42

### 烟熏猪肋排 SMOKED BBQ PORK RIBS

烟熏嫩滑猪肋排，配烤时蔬

42

### (S) 烟熏牛胸脯肉 / 牛小排

#### SMOKED BEEF BRISKET / SHORT RIBS

慢火烟熏优质牛，搭配烤时蔬、烤马铃薯与秘制烟熏酱汁

54 (250克)

### (S) 香草羊排 LAMB RACK

鲜嫩羊排裹香草烤制，配浓郁烟熏酱汁

68

### (S) 和牛肉眼 WAGYU RIBEYE

烤和牛肉眼，配时令蔬菜

128

### (S) 牛排之王 — 战斧牛排

#### KING OF STEAK TOMAHAWK

经典人气之选，精心碳烤后再点火，

口感鲜嫩、多汁、油花分布均匀。

搭配烤马铃薯、薯条、时蔬及小牛肉酱汁

288

### (S) 烤乳猪 SUCKLING PIG

慢火烤制，皮酥金黄，肉质鲜嫩多汁

- 需提前3天预订 -

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

## 拼盘 PLATTER

### (S) 招牌肉类拼盘

#### SIGNATURE MEAT PLATTER

和牛肉眼、牛里脊与猪肋排，配烤时蔬与薯条

188 (2 人份) | 288 (4 人份)

### (S) 招牌烟熏肉类拼盘

#### SIGNATURE SMOKED MEAT PLATTER

烟熏和牛、猪肋排与烤鸡翅，配烤时蔬与薯条

188 (2 人份) | 288 (4 人份)

### (S) 烟熏海鲜拼盘

#### SMOKED SEAFOOD PLATTER

新鲜烟熏龙虾、鱿鱼、鲜虾、青口、  
花蛤与扇贝，配烤时蔬与薯条

188 (2 人份，不含龙虾) | 288 (4 人份)

- 可选择烟熏或非烟熏 -

### (S) 招牌豪华分享拼盘

#### SIGNATURE BUNDLE PLATTER

精心搭配的盛宴，包括：布拉塔芝士配帕尔玛火腿、  
天使的礼物、牛排之王 — 战斧牛排、招牌肉类拼盘、  
招牌海鲜拼盘、甜品拼盘、蘑菇汤及比安卡面包

988 (8 - 10 人份) | 1288 (10 - 12 人份)

- 可按需求提供小份拼盘 -

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

儿童套餐 KIDS SET

- 仅限 12 岁以下儿童，每份 \$15 -

任选一份主食 MAIN:

意大利面

PASTA

番茄肉酱 / 培根奶油 / 蒜香橄榄油

披萨

PIZZA

夏威夷 / 玛格丽塔

所有套餐均附送:

一份意式冰淇淋 (Gelato) + 一杯果汁 (苹果 / 橙子)

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。

|  
**甜品 DESSERT**  
|

**意式冰淇淋**

**GELATO**

巧克力 / 香草

7

**阿芙佳朵**

**AFFOGATO**

特选手工烘焙浓缩咖啡搭配冰淇淋

12

**法式焦糖布丁**

**CREME BRULEE**

丝滑蛋奶布丁，覆以焦糖脆皮

14

**奶冻**

**PANNA COTTA**

绵密顺滑的意大利奶冻

14

**开心果提拉米苏**

**PISTACHIO TIRAMISU**

经典提拉米苏，撒上碎开心果

18

**巧克力熔岩蛋糕**

**CHOCOLATE FONDANT**

意大利 Valrhona 巧克力熔岩蛋糕，搭配香草冰淇淋

20

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物过敏或饮食限制，请告知本店服务人员。  
所有价格均需加收 10% 服务费及 9% 消费税。