



**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。



FEATURED

(S) 煙燻牛胸肉 / 牛小排 (250克)
SMOKED BEEF BRISKET / SHORT RIBS (250g)
慢火煙燻牛肉, 搭配烤時蔬、烤馬鈴薯與自家煙燻醬
54

(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) 香草羊排 LAMB RACK
香草裹烤嫩羊排, 搭配濃郁煙燻醬
68

(S) 龍蝦意大利麵 LOBSTER PASTA
鮮嫩龍蝦搭配扁意大利麵與番茄醬
89

(S) 和牛肋眼 (350克) WAGYU RIBEYE (350g)
炭烤和牛肋眼, 搭配時令蔬菜
128

(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。
所有价格需加收 10% 服务费及现行消费税。

冷前菜 COLD STARTER

(S) 时令生蚝

OYSTERS OF THE SEASON

新鲜现开，专业处理

7.5 (每颗)

- 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

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。
所有价格需加收 10% 服务费及现行消费税。

|

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

26

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 -

28

炒花蛤

SAUTEED CLAMS

新鲜花蛤，佐白葡萄酒酱汁烹制

28

|

汤品 SOUP

|

(V) 奶油蘑菇汤 CREAMY MUSHROOM SOUP

浓郁香滑蘑菇汤，配蒜香面包

15

(S) 海鲜汤 SEAFOOD SOUP

新鲜海鲜佐番茄茴香汤底，配蒜香面包

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。
所有价格需加收 10% 服务费及现行消费税。

沙拉 SALAD

(V) 柑橘甜菜沙拉 ARANCIA SALAD

橙子、甜菜根、橄欖、嫩菠菜與黃瓜的清爽組合

18

(V) 酪梨綜合沙拉 AVOCADO SALAD

嫩菠菜、橄欖、開心果、洋蔥、黃瓜、青蘋果與紅蘿蔔片

18

(V) 炭烤花椰菜排 CAULIFLOWER STEAK

炭烤花椰菜, 搭配羅馬番茄莎莎、葡萄乾、橄欖與洋蔥

22

凱撒沙拉 CAESAR SALAD

羅馬生菜拌番茄、蒜香麵包、雞蛋與培根

23

- 沙拉加配雞肉: 75 -

(V) 香烤哈羅米起司 HALLOUMI CHEESE

香烤哈羅米起司, 搭配番茄、綜合沙拉與橄欖

24

(V) 卡布里沙拉 CAPRESE SALAD

綜合生菜、羅馬番茄、青醬與陳年巴薩米克醋

24

哈密瓜帕瑪火腿沙拉 ROCK MELON PARMA

芝麻菜沙拉, 搭配黑胡椒、初榨橄欖油與巴薩米克醋

26

(S) 布拉塔帕瑪火腿沙拉 BURRATA PARMA HAM

芝麻菜、烤時蔬、羅馬番茄, 搭配陳年巴薩米克與初榨橄欖油

36 (半份) | 62 (全份)

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物過敏或飲食限制, 請告知本店服務人員。
所有價格需加收 10% 服務費及現行消費稅。

意大利面 PASTA

蒜香辣椒小蘑菇意大利麵
BUTTON MUSHROOM AGLIO OLIO
蒜香與小辣椒拌初榨橄欖油

18

卡邦尼起司通心粉 CARBONARA MAC & CHEESE
莫札瑞拉起司、培根與帕瑪森起司

22

青醬扁意大利麵 PESTO LINGUINE PASTA
烤時蔬、開心果、羅勒與帕瑪森起司

22

番茄肉醬意大利麵 SPAGHETTI BOLOGNESE
48小時慢燉牛肉醬, 融合義式香草與羅馬番茄醬

24

蒜香橄欖油蝦意大利麵 AGLIO OLIO PRAWNS
鮮嫩蝦仁拌蒜香初榨橄欖油與櫻桃番茄

28

布拉塔菠菜意大利餃 BURRATA & SPINACH RAVIOLI
傳統義式餃, 內餡為炒菠菜、藍紋起司與蘑菇, 搭配奶油醬

28

經典卡邦尼意大利麵 CLASSIC CARBONARA
濃郁蛋奶醬拌煙燻帕瑪火腿、培根與帕瑪森起司

- 可選寬麵或細麵 -

28

煙燻牛肉起司通心粉 MAC 'N CHEESE
濃郁起司通心粉, 搭配煙燻牛肉

28

清爽奶油帕瑪火腿意大利麵
LIGHT CREAM PARMA HAM PASTA
佩科里諾起司與清爽奶油醬, 佐黑胡椒與手工意大利麵

30

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物過敏或飲食限制, 請告知本店服務人員。
所有價格需加收 10% 服務費及現行消費稅。

意大利面 PASTA

(S) 海鮮袋扁意大利麵 LINGUINE SEAFOOD BAG
新鮮海鮮, 可選番茄醬或墨魚汁醬
33

焗烤牛肉意大利麵 HOMEMADE BAKED PASTA
手撕牛肋排與牛絞肉, 搭配莫札瑞拉與帕瑪森起司焗烤
38

蟹肉扁意大利麵 JUMBO LUMP CRAB LINGUINE
手工挑選蟹肉, 搭配扇貝、鮮蝦與番茄醬
53

和牛扁意大利麵 BEEF WAGYU LINGUINE PASTA
白酒醬與牛肉醬烹調, 佐帕瑪森起司與松露油
68

(S) 龍蝦意大利麵 LOBSTER PASTA
鮮嫩龍蝦搭配扁意大利麵與番茄醬
89

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
24

(S) 海鮮烩饭 SEAFOOD
鮮蝦、魷魚、青口与花蛤慢火熬煮

- 可选择番茄酱或墨鱼汁酱 -
33

(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。
所有价格需加收 10% 服务费及现行消费税。

披薩 PIZZA

(V) 瑪格麗特 MARGHERITA

番茄醬、莫札瑞拉起司、新鮮羅勒

16

夏威夷 HAWAIIAN

番茄醬、莫札瑞拉起司、蜜汁火腿與香甜鳳梨

18

(V) 蘑菇松露 MUSHROOM

番茄醬、莫札瑞拉起司、蘑菇與松露油點綴

22

(V) 四重起司 QUATTRO

番茄醬, 搭配四種濃郁起司

26

薩拉米 SALAMI

番茄醬、莫札瑞拉起司、拿坡里辣味薩拉米

27

卡布里喬薩 PIZZA CAPRICCIOSA

蜜汁火腿、橄欖、朝鮮薊、番茄醬與莫札瑞拉起司

28

煙燻辣味雞 SMOKED DIAVOLA

番茄醬、莫札瑞拉起司、香辣雞肉、煙燻培根與彩椒莎莎

30

雙拼披薩 2-IN-1

手工披薩, 結合薩拉米與卡布里喬薩雙重風味

30

四拼披薩 4-IN-1

手工披薩, 結合卡布里喬薩、薩拉米、夏威夷與蘑菇四種風味

40

(S) 布拉塔 BURRATA

番茄醬、莫札瑞拉起司、濃郁布拉塔、風乾帕瑪火腿與新鮮芝麻菜

44

煙燻肉食愛好者 SMOKED MEAT LOVERS

番茄醬、莫札瑞拉起司、煙燻牛胸肉、新鮮芝麻菜與番茄莎莎

45

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物過敏或飲食限制, 請告知本店服務人員。
所有價格需加收 10% 服務費及現行消費稅。

主菜 MAINS

美式壓製牛肉漢堡

AMERICAN SMASH U.S. BEEF BURGER

培根、自製番茄醬、芥末美乃滋、酸黃瓜、起司醬，搭配起司薯條

28

和牛牛腩漢堡 BEEF WAGYU BRISKET BURGER

酪梨、番茄片、涼拌高麗菜與燒烤醬，搭配起司薯條

30

蒜香辣味雞 CHICKEN DIAVOLA

無骨蒜香雞，搭配烤時蔬與香辣Diavola醬

38

炭烤金目鱸魚排 BARRAMUNDI FILLET

炭烤魚排，搭配烤時蔬與巴薩米克醋醬

45

煙燻BBQ豬肋排 SMOKED BBQ PORK RIBS

煙燻嫩豬肋排，搭配烤時蔬

50

(S) 煙燻牛胸肉 / 牛小排 (250克)

SMOKED BEEF BRISKET / SHORT RIBS (250g)

慢火煙燻牛肉，搭配烤時蔬、烤馬鈴薯與自家煙燻醬

54

美國牛里肌 US BEEF TENDERLOIN

搭配烤時蔬、黑胡椒醬與馬鈴薯

55

(S) 香草羊排 LAMB RACK

香草裹烤嫩羊排，搭配濃郁煙燻醬

68

(S) 和牛肋眼 (350克) WAGYU RIBEYE (350g)

炭烤和牛肋眼，搭配時令蔬菜

128

(S) 招牌 (V) 素

如您有任何食物過敏或飲食限制，請告知本店服務人員。
所有價格需加收 10% 服務費及現行消費稅。

拼盘 PLATTER

炭烤肉類拼盤 (2 - 3人份)
GRILLED MEAT PLATTER (2 - 3 PAX)

美式煙燻牛腩
煙燻牛肋排
豬肋排
蜜汁火腿
煙燻雞翅
配卡邦尼起司通心粉
薯條
綜合沙拉及每日例湯3份

208

(S) “R” 義式肉類拼盤 (2 - 3人份)
“R” ITALIAN MEAT PLATTER (2 - 3 PAX)

和牛(100克)
美式牛里肌
美式西冷牛排
豬肋排
香辣烤雞
配卡邦尼起司通心粉
薯條
綜合沙拉及每日例湯3份

268

煙燻海鮮拼盤 (2 - 3人份)
SMOKED SEAFOOD PLATTER (2 - 3 PAX)

煙燻鮮蝦
煙燻魷魚
煙燻金目鱸
香炒蛤蜊
香炒青口
煙燻扇貝
配卡邦尼起司通心粉
薯條
綜合沙拉及每日例湯3份

288

(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。
所有价格需加收 10% 服务费及现行消费税。

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。
所有价格需加收 10% 服务费及现行消费税。

|
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

22

(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。
所有价格需加收 10% 服务费及现行消费税。