

## APPETIZER

頭盤

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>2 Octopus Ceviche</b> Fresh tomato, spicy Genovese sauce<br/>南美洲式涼拌八爪魚 鮮蕃茄, 辣香草汁 ¥ 650</p>                             | <p><b>3 Sauteed Cabbage &amp; Anchovy</b> Garlic oil<br/>意式魚香捲心菜 蒜油 ¥ 380</p>                           |
| <p><b>4 Salmon Trout Carpaccio</b> Wasabi cream sauce<br/>三文鱈魚刺身 和風芥辣忌廉醬汁 ¥ 750</p>  | <p><b>7 Potato Gnocchi</b> with Parmigiano sauce<br/>義大利薯仔丸子 帕馬森乾酪醬汁 ¥ 580</p>                          |
| <p><b>Caprese</b> Mozzarella di Buffalo, tomato, Genovese sauce<br/>坎帕尼亞沙律 水牛軟芝士, 鮮蕃茄, 香草汁 ¥ 900</p>                         | <p><b>2 Deep-fried Shoestring Potato</b> Garlic seasonings<br/>炸薯條 蒜香味 ¥ 450</p>                        |
| <p><b>5 Shrimp &amp; Vegetables Saute With Herb &amp; Garlic</b><br/>蒜蓉香草蝦仁炒三蔬 薯仔, 西葫蘆, 茄子 ¥ 680</p>                         | <p><b>6 Spicy Chorizo Sausage</b><br/>西班牙辣香腸 ¥ 750</p>  |
| <p><b>3 Deep-fried Calamari with Tartar Sauce</b><br/>炸小魷魚, 韃靼式沙拉醬 ¥ 850</p>   | <p><b>2 Clam Steamed in Garlic &amp; Wine</b><br/>蒜蓉白酒蒸蜆 ¥ 900</p>                                      |
| <p><b>4 Italian Salami &amp; Prosciutto</b> Assortment of salami &amp; prosciutto<br/>意大利莎樂美腸, 帕瑪生火腿 精選莎樂美腸, 帕瑪生火腿 ¥ 950</p> | <p><b>7 Cheese Plate</b> Camembert, Gorgonzola, Parmigiano<br/>特選芝士盤 金銀車軟芝士, 意大利藍紋軟芝士, 帕馬森硬芝士 ¥ 980</p> |

**Garlic Toast** (1 piece) (1件) ¥ 180  
蒜蓉包

*Original*

**5 Spice & Herb Marinated Fried-Chicken**  
特色香料炸雞

1 件	2 件	3 件	4 件
¥ 340	¥ 680	¥ 1,020	¥ 1,360



## FRESH VEGETABLES

新鮮蔬菜

### SALAD 沙律

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Caesar Salad</b><br/>Romaine lettuce tossed with garlic &amp; Parmesan cheese dressing<br/>(Topping: Prosciutto +¥ 250)<br/>凱撒沙律 羅馬生菜拌蒜味帕馬森硬芝士醬汁 【加底 帕瑪生火腿 +¥250】 ¥ 530 (小) ¥ 880 (一般)</p> | <p><b>Wakame Seaweed &amp; Tofu Salad</b> Onion &amp; apple soy sauce dressing<br/>海帶豆腐沙律<br/>蘋果, 洋葱日式沙律汁 ¥ 550 (小) ¥ 950 (一般)</p> |
| <p><b>Mixed Green Salad</b> Garlic &amp; soy sauce dressing<br/>雜錦青菜沙律 和風醬汁 ¥ 380 ¥ 680</p>  | <p><b>Fresh Spinach</b><br/>Poached egg, mushroom, bacon, Japanese dressing<br/>鮮菠菜沙律 溫泉蛋, 蘑菇, 煙肉, 日式醬汁 ¥ 550 ¥ 950</p>            |
| <p><b>Snow Crab &amp; Avocado Salad</b> Wasabi &amp; shallot dressing<br/>雪蟹牛油果沙律<br/>日式芥辣香蔥醬 ¥ 650 ¥ 1,100</p>  | <p><b>Steamed Asparagus "GADO-GADO" Salad</b><br/>Peanut dressing<br/>蒸鮮蘆筍"加多加多"印尼沙律 花生味沙律醬 ¥ 950</p>                              |

### SOUP 湯

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Minestrone</b><br/>義大利蔬菜濃湯 ¥ 400</p> | <p><b>New England Clam Chowder</b><br/>新英國周打蜆湯 ¥ 550</p> |
|--|--|

## RISOTTO&LASAGNA

意大利燴飯 與 千層闊條麵

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Seafood-Risotto Oriental Flavor</b> Crab-shrimp-calamari, spicy tomato creame sauce<br/>海鮮意大利燴飯, 東方風味 蟹, 蝦, 魷魚, 辣蕃茄白汁 ¥ 1,380</p> | <p><b>Calamari &amp; Ink Risotto</b><br/>鮮魷墨汁意大利燴飯 ¥ 980</p>                |
| <p><b>Mushrooms Risotto</b> Porcini, shimeji mushrooms, Parmesan cheese<br/>香菇意大利燴飯 牛蕈菇, 鴻喜菇, 帕馬森硬芝士 ¥ 950</p>                          | <p><b>Lasagna</b> Eggplants-mushroom-spinach<br/>千層闊條麵 茄子, 蘑菇, 菠菜 ¥ 980</p> |

## Veal Cutlet "alla Milanese"

炸牛仔肉排 "米蘭風味"

數量有限!!! 香煎以麵包糠, 包裹的牛仔肉, 再以帕馬森硬芝士及香料調味。

¥ 1,500



## NAPOLI STYLE PIZZA

拿坡里風格薄餅

拿坡里風格薄餅, 直徑20厘米(切8塊).



### Margherita

Mozzarella di Buffalo, tomato, fresh basil  
(Topping: Anchovy +¥ 250)  
瑪格麗塔薄餅  
水牛軟芝士, 蕃茄, 鮮香葉  
(加底: 油浸小鯷魚 +¥250) ¥ 1,380



### B.L.T.

Bacon, lettuce, tomato, onion, mozzarella, anchovy, mayonaise  
煙菜茄薄餅  
煙肉, 生菜, 蕃茄, 洋葱, 水牛軟芝士, 油浸, 小鯷魚, 蛋黃醬 ¥ 1,050



### Plain Mixed Cheese

(Topping: Anchovy +¥ 250, Garlic +¥150)  
純芝士薄餅  
(加底: 油浸小鯷魚 +¥250, 蒜 +¥150) ¥ 750



### La Boheme's Mix

Shrimp, bacon, mushrooms, bell pepper, mixed cheese  
波希米亞雜會薄餅  
蝦, 煙肉, 蘑菇, 燈籠椒, 多種芝士 ¥ 1,100



### Gorgonzola

Served with honey  
意大利藍紋軟芝士薄餅  
跟蜜糖 ¥ 1,250



### Ortrana

Grilled vegetables, Mozzarella cheese  
澳他拿薄餅  
燒蔬菜, 水牛軟芝士 ¥ 1,250

## PASTA

意大利粉

所有意粉用來自意大利北部, 上等最好的粗粒小麥粉製成。

所有意大利粉, 都可要求換成全小麥意大利粉

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Arrabbiata</b> Chili, tomato sauce<br/>憤怒醬意大利粉 【加底 5 種燒蔬菜 +¥ 350】<br/>辣椒, 蕃茄醬 ¥ 650</p>                           | <p><b>Peperoncini</b><br/>乾蒜橄欖油炒意大利粉 【加底 5 種燒蔬菜 +¥ 350】 ¥ 550</p>   |
| <p><b>Homemade "Aji-chovy" &amp; Cabbage</b> Salty flavored amberjack<br/>自家製油鹽浸鯖魚配捲心菜炒意大利粉<br/>鹹香鯖魚 ¥ 950</p>          | <p><b>Cherry Tomato &amp; Rocket</b> Garlic olive oil<br/>櫻桃小番茄配芝麻火箭菜炒意大利粉 【加底 帕馬森硬芝士 +¥ 250】<br/>蒜橄欖油 ¥ 700</p>                                      |
| <p><b>Melanzane</b> Eggplant, tomato sauce<br/>茄子醬意大利粉<br/>茄子, 蕃茄醬 ¥ 950</p>  | <p><b>Green Chili Pepper &amp; Chirimenjyako</b><br/>※ Depend on season, maybe hot.<br/>青辣椒配乾製沙丁魚仔炒意大利粉 【加底 納豆 +¥ 100】<br/>【※青辣椒的辣度會隨季節而改變】 ¥ 800</p> |
| <p><b>Bolognese</b> Classic Italian meat sauce<br/>肉醬意大利粉 【加底 茄子 +¥ 150】<br/>經典意大利肉醬 ¥ 980</p>                          | <p><b>Mentaiko</b> Spicy cod roe, butter *Cream sauce: +¥ 200<br/>明太子意大利粉 【加底 魷魚 +¥ 250】<br/>明太子, 牛油 (忌廉醬: +¥ 200) ¥ 950</p>                          |
| <p><b>Carbonara</b> bacon, egg-creamy sauce<br/>煙肉白汁意大利粉 【加底 菠菜 +¥ 200】<br/>自家製煙肉, 蛋黃忌廉醬 ¥ 1,150</p>                    | <p><b>Shrimp &amp; Aojiso</b> Japanese herb, garlic, ex-virgin olive oil<br/>蝦配青紫蘇葉意大利粉 蝦, 青紫蘇葉, 蒜, 特純橄欖油 ¥ 980</p>                                   |
| <p><b>Amatriciana</b> bacon, chili tomato sauce<br/>香煎煙肉辣茄醬意大利粉 【加底 鴻喜菇 +¥ 250】<br/>自家製煙肉, 辣茄醬 ¥ 1,000</p>              | <p><b>Steamed Chicken</b> Green onion, spinach, sesame oil sauce<br/>日式蒸雞意大利粉<br/>青蔥, 菠菜, 芝麻油 ¥ 980</p>   |
| <p><b>Desperato</b> Vegetables, anchovy, caper, tomato sauce<br/>七蔬配油浸小鯷魚炒意大利粉<br/>7 種蔬菜, 油浸小鯷魚, 醃漬隨子花蕾, 茄醬 ¥ 1,100</p> | <p><b>Clam &amp; Shimeji Mushrooms</b> Japanese sauce<br/>蜆配鴻喜菇意大利粉 【加底 白蘿蔔蓉 +¥ 100】<br/>日式醬汁 ¥ 1,100</p>   |
| <p><b>Scampi with Tomato Cream Sauce</b><br/>長臂蝦配蕃茄忌廉醬意大利粉 ¥ 1,480</p>  | <p><b>Smoked Salmon &amp; Spinach</b> with cream sauce<br/>煙三文魚配菠菜意大利粉 忌廉醬 ¥ 1,280</p>  |
| <p><b>Genovese</b> Scallop, green asparagus<br/>綠香草炒意大利粉 帶子, 鮮蘆筍 ¥ 1,280</p>  | <p><b>Vongole Bianco</b> *Rosso (tomato sauce): +¥ 200<br/>海蜆乾蒜橄欖油意大利粉<br/>(*紅(蕃茄醬): +¥ 200) ¥ 1,280</p>  |

## TOPPINGS

- |                                 |   |                                |
|---------------------------------|---|--------------------------------|
| Natto 納豆 ¥ 100                  | Poached Egg 溫泉蛋 ¥ 150                   | Calamari 魷魚 ¥ 250              |
| Fried Eggplant 茄子 ¥ 150         | 5 Kinds Grilled Vegetables 5 種燒蔬菜 ¥ 350 | Parmigiano Cheese 帕馬森硬芝士 ¥ 250 |
| Shimeji Mushrooms 鴻喜菇 ¥ 250     | Aojiso (Japanese Herb) 青紫蘇葉(日本香草) ¥ 150 |                                |
| Grated Daikon Radish 白蘿蔔蓉 ¥ 100 | Spinach 菠菜 ¥ 200                        |                                |