

## 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 Sautéed 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/>三文鱒魚刺身 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>1 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>7 Cheese Plate</b> Camembert, Gorgonzola, Parmigiano<br/>特選芝士盤 金銀單軟芝士, 意大利藍紋軟芝士, 帕馬森硬芝士 ¥ 980</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>Garlic Toast</b> (1 piece)<br/>蒜蓉包 (1件) ¥ 180</p>   |

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】</p> | <p>(小) (一般)<br/>¥ 530 ¥ 880</p> | <p><b>Wakame Seaweed &amp; Tofu Salad</b> Onion &amp; apple soy sauce dressing<br/>海帶豆腐沙律 蘋果, 洋蔥日式沙律汁</p>   | <p>(小) (一般)<br/>¥ 550 ¥ 950</p> |
| <p><b>Mixed Green Salad</b> Garlic &amp; soy sauce dressing<br/>雜錦青菜沙律 和風醬汁</p>  | <p>¥ 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</p> | <p>¥ 550 ¥ 950</p>              |
| <p><b>Snow Crab &amp; Avocado Salad</b> Wasabi &amp; shallot dressing<br/>雪蟹牛油果沙律 日式芥辣香蔥醬</p>  | <p>¥ 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</p>             | <p>¥ 950</p>                    |
| <p><b>Minestrone</b><br/>義大利蔬菜濃湯</p>   | <p>¥ 400</p>                    | <p><b>New England Clam Chowder</b><br/>新英國周打蜆湯</p>  | <p>¥ 550</p>                    |

## RISOTTO&LASAGNA

意大利燴飯 與 千層閣條麵

- |   |                |   |              |
|---|----------------|---|--------------|
| <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</p> | <p>¥ 1,380</p> | <p><b>Lasagna</b> Eggplants-mushroom-spinach<br/>千層閣條麵 茄子, 蘑菇, 菠菜</p> | <p>¥ 980</p> |
| <p><b>Mushrooms Risotto</b> Porcini, shimeji mushrooms, Parmesan cheese<br/>香菇意大利燴飯 牛草菇, 鴻喜菇, 帕馬森硬芝士</p>                        | <p>¥ 950</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

¥ 1,380

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)



### Plain Mixed Cheese

¥ 750

(Topping : Anchovy +¥ 250, Garlic +¥150)

### 純芝士薄餅

(加底: 油浸小鯷魚 +¥250, 蒜 +¥150)



### Gorgonzola

¥ 1,250

Served with honey

意大利藍紋軟芝士薄餅  
跟蜜糖



### B.L.T.

¥ 1,050

Bacon, lettuce, tomato, onion, mozzarella,  
anchovy, mayonaise

### 煙菜茄薄餅

煙肉, 生菜, 蕃茄, 洋蔥, 水牛軟芝士, 油浸, 小鯷魚, 蛋黃醬



### La Boheme's Mix

¥ 1,100

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

## 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<br/>辣椒, 蕃茄醬</p>   | <p>¥ 650</p>   | <p><b>Peperoncini</b><br/>乾蒜橄欖油炒意大利粉</p>  | <p>¥ 550</p>   |
| <p><b>Melanzane</b> Eggplant, tomato sauce<br/>茄子醬意大利粉<br/>茄子, 蕃茄醬</p>   | <p>¥ 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</p>                                      | <p>¥ 700</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</p>                       | <p>¥ 980</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】</p> | <p>¥ 800</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</p>                   | <p>¥ 1,150</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)</p>                         | <p>¥ 950</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</p>              | <p>¥ 1,000</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</p>                                   | <p>¥ 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</p> | <p>¥ 1,100</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</p>   | <p>¥ 980</p>   |
| <p><b>Scampi with Tomato Cream Sauce</b><br/>長臂蝦配蕃茄忌廉醬意大利粉</p>   | <p>¥ 1,480</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</p>   | <p>¥ 1,100</p> |
| <p><b>Genovese</b> Scallop, green asparagus<br/>綠香草炒意大利粉 帶子, 鮮蘆筍</p>   | <p>¥ 1,280</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</p>  | <p>¥ 1,280</p> |

## TOPPINGS

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