



PERCORSO DEGUSTAZIONE 品尝路线

一场精心策划的三道菜意大利美食之旅, 庆祝季节性食材、安德里亚主厨的精湛技艺以及地道风味。

每位2800+ / 搭配葡萄酒另加1200+

I CLASSICI | THE CLASSICS | 灵感美食

Eggplant parmigiana 焗烤茄子、番茄、芝士	980	Gnocchi 自制土豆团子, 四种意大利芝士酱	1,180
Parma ham burrata 新鲜布拉塔芝士、24个月熟成帕尔马火腿、自制调味汁	1,480	Pollo alla ligure 慢烤鸡胸肉, 白葡萄酒汁, 塔吉亚斯卡橄榄, 松子	2,800
Spaghetti carbonara 蛋黄、佩科里诺羊奶芝士、黑胡椒、风干猪颈肉	1,080	Milanese 炸小牛肉排, 清爽柑橘沙拉	4,500
Bolognese 自制手切帕帕代勒宽面、慢炖牛肉酱	1,800	Ossobuco 慢炖小牛膝, 藏红花烩饭, 新鲜柠檬香菜碎	4,500

ANTIPASTI | STARTERS | 开胃菜

FREDDI | COLD | 冷菜

CALDI | WARM & HOT | 温菜&热菜

Insalata 菊苣、茴香、帕玛森芝士、柠檬酸豆酱汁	990	Gnocco Fritto 油炸面团、西兰花、青酱、布拉塔奶酪	1,200
Burrata 新鲜布拉塔奶酪、西葫芦浓汤、鲑鱼、葡萄干	1,200	Calamari 香煎鱿鱼、蚕豆与毛豆沙拉	1,900
Vitello tonnato 乳饲小牛里脊、金枪鱼酱、新鲜金枪鱼、小萝卜	2,200	Capesante 香煎北海道扇贝、红冷汤	1,900
Beef Carpaccio 牛里脊薄片、塔吉亚斯卡橄榄酱、日本香菜、芹菜、开心果	1,800	Fegato grasso 香煎鸭肝、樱桃浓汁、洋葱果酱面包	1,900
Tonno crudo 金枪鱼塔塔、小萝卜、柑橘酱汁	2,900		

ZUPPE | SOUPS | 开胃菜

Zuppa d'aragosta 龙虾浓汤配杏鲍菇	1,900	Zuppa di funghi 牛肝菌蘑菇汤	900
-------------------------------------	-------	----------------------------------	-----

PASTA | 意大利面

ARTISANAL PASTA | 手工意大利面

采用青铜模具制成的高品质干意大利面, 慢速风干以打造更佳口感与风味

HOMEMADE PASTA | 手工新鲜意大利面

每日新鲜手工制作, 手工成型, 质地柔软细腻。

Fusilli 龙虾浓汤配杏鲍菇	2,800	Garganelli 蛋黄意式卷管面, 配风干番茄青酱, 金枪鱼及咸味里科塔奶酪	1,600
Orecchiette 耳朵面, 虾汤, 辣味甜椒	1,600	Plin 招牌自制牛肉小方饺, 佐以原汁	1,600
Linguine alle vongole 细扁面, 蛤蜊, 烟熏特级初榨橄榄油	1,800	Tagliolini 手工细面条, 慢炖鸭腿肉酱, 野生蘑菇	1,800

signature selection seafood nuts gluten vegetarian sustainably sourced authentic Italian

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.



RISO | 意大利烩饭

烩饭采用 米精制, 这是一种意大利陈年卡纳罗利米, 以其丰盈和天然奶油般的口感而闻名。

Risotto ai funghi 牛肝菌烩饭, 羊肚菌, 苦巧克力	1,900	Risotto ai gamberi e basilico 罗勒烩饭, 大虾, 风干樱桃番茄	1,900
--	-------	--	-------

PIZZA

Margherita 自家种植番茄, 罗勒, 新鲜马苏里拉奶酪	880	Funghi 马苏里拉奶酪, 野生菌菇, 陈年帕玛森奶酪	980
Diavola 辣味萨拉米, 马苏里拉奶酪, 塔吉亚斯卡橄榄, 彩椒	880	Burrata 新鲜布拉塔奶酪, 意式摩泰台拉火腿, 开心果	1,300

SECONDI | MAINS | 开胃菜

PESCE | FISH | 海鲜

CARNE | MEAT | 肉类

Branzino 香煎地中海鲈鱼, 配西兰花苗及原汤	3,800	Anatra 香煎鸭胸, 配蜜汁土豆, 小白菜	3,100
Salmone 慢烤三文鱼, 配炖小洋葱, 嫩胡萝卜	2,900	Maiale 烤黑豚蹄膀, 配辣根酱, 迷迭香土豆	3,400
Gamberoni 4只烤虎虾, 配焗烤番茄	3,800	Guancia 慢炖和牛脸颊肉, 配南瓜, 巧克力碎	3,800

DALLA GRIGLIA | 從烤架

Signature dry-aged Whisky Steak

M澳洲和牛战斧牛排 (1.5公斤), 于单麦芽威士忌中干式熟成两周, 以达成非凡的浓郁风味、极致柔嫩度及精致的威士忌香气。配以自选三款配菜及招牌威士忌酱汁。

18,888

Chef's Favourite

嫩胡萝卜澳大利亚“巴维塔”侧腹牛排 200克	3,000	美国菲力牛排 300克	3,000
澳大利亚M7级去骨肋眼牛排 400克	8,500	美国菲力牛排 200克	4,800
澳大利亚M5级去骨肋眼牛排 500克	8,400	美国去骨肋眼牛排 500克	4,800
澳大利亚战斧牛排 1500克	15,000	美国带骨西冷牛排 600克	6,500
澳大利亚羊肋排 400克	10,000	美国丁骨牛排 1200克	12,000
日本西冷牛排 180克	8,800	美国红屋牛排 1500克	14,000

Into “Sur & Turf” 300

为任意牛排加一份蒜香黄油波士顿龙虾尾, 仅需 300

All steaks are served with a sauce of your choice

香葱蜂蜜汁/青酱/黑椒汁/法式黄油香草汁/牛肉汁/Finestra 烧烤汁

CONTORNI | SIDES | 配菜

土豆泥	350	时令菌菇拼盘配黑松露	500
奶油菠菜	350	牛排薯条	350
焗烤菜花, 葡萄干, 凤尾鱼	500	嫩煎西兰花, 帕玛森芝士, 松子	500
嫩煎芦笋, 马斯卡彭柠檬酱	350		

signature selection seafood nuts gluten vegetarian sustainably sourced authentic Italian

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.