ANTIPASTO
Appetizers
开胃菜

Specialità Stagionali Veneziane Raccomandate Da Chef Giorgina
Venetian Seasonal Speciality From Chef Giorgina
威尼斯时令开胃菜

PRIMI
Starters
前菜

Zuppa di pesce
Traditional Tuscany Fish Soup
传统托斯卡纳鱼汤

Pasta alla Carrettiera
Penne Pasta with Fresh Tomato, Garlic, Basil and Capsicum
意式笔尖面配新鲜番茄，蒜蓉，罗勒及甜椒

Risotto alla Certosina
Risotto with Cuttlefish, Clam and Parsley
意式烩饭配墨鱼，蛤蜊及西芹

Tagliolini con Gambri e Zucchine
Home-made Tagliolini with Prawns and Zucchini
手工自制意式宽面配大虾及节瓜

PESCI
Seafood
海鲜

Gambero Sgusciato con Pomodoro Fresco e Basilico
Shelled Shrimp with Fresh Tomato and Basil
虾仁配新鲜番茄及罗勒

Scampi e Calamari Fritti
Deep Fried Scampi and Calamari
炸鳌虾配鱿鱼

Filetto di Orata con Patate e Olive
Sea Bream Fillet with Potatoes and Olives
真鲷鱼配土豆及橄榄

CARNI
Meat
肉类

Fiorentina Alla Brace (FOR 2 PAX)
T-Bone Steak Cooked on the Charcoal (for 2 Pax)
炭扒T骨牛排(2人份)

Stracotto di Manzo al Barolo
Braised Beef in Barolo Wine
巴罗洛红酒煨牛肉

Scaloppine al Vino Bianco
White Wine Scaloppine
意式煎猪排配白葡萄酒汁

DOLCI
Dessert
甜品

Zabaione Di Giorgina
Giorgina's Special Zabaione
Giorgina自制意式奶糕

Frutti di Bosco Con Aceto di Vino Rosso , Pepe e Zucchero
Wild Berries with Vinegar, Pepper and Sugar
野莓配香醋，胡椒及糖霜

Pera Cotta al Vino Rosso con Gelato alla Crema Antica
Stewed Pear in Red Wine with Ice Cream
红酒炖雪梨配手工自制冰淇淋

¥1688 Per Person 位

All the Prices are in RMB and Subject to 15% Service Charge
以上所有价格均为人民币标价另加收15%服务费