

## [ MONTHLY GOURMET ]

Mozzarella di bufala Campania ripiena con crema di piselli  
Fried buffalo mozzarella stuffed with pesto pasta and mashed pea  
香炸坎帕尼亚水牛奶酪、酿馅紫苏面配豌豆乳

298RMB

Linguine al pesce spada con broccoli Romani, olive nere  
e caviale di Salmone  
Linguine with swordfish, Rome broccoli, black olive and salmon caviar  
扁面配箭鱼、罗马西兰花、黑橄榄及三文鱼籽

198RMB

Risotto pere e taleggio con gambero rosso Siciliano e caviale Iberico  
Sicily red shrimp risotto with pear, taleggio and Iberian caviar  
西西里红虾米饭配香梨、塔利乔芝士及伊比利亚鱼籽

268RMB

Rolle di pollo alla wellington con crema parmentier e verdure croccanti  
Wellington chicken roll with cream parmentier and crispy vegetable  
惠灵顿鸡肉卷配土豆及香脆蔬菜

188RMB

## [ ANTIPASTI ]

Insalatina mista con avocado, pompelmo, funghi, asparagi, parmigiano  
Mixed salad with avocado, grapefruit, mushroom, asparagus  
parmesan and lemon dressing

田园蔬菜沙拉配牛油果、西柚、蘑菇、芦笋、帕玛森芝士及柠檬汁

 RMB

Carpaccio di filetto di manzo

Australian beef tenderloin carpaccio with arugula and parmesan  
经典生牛肉薄片配芝麻菜和帕玛森芝士

98 RMB

Tartare di samone marinato con Scampo crudo e caviale nero

Marinated salmon tartare with langoustine and black caviar

鲜三文鱼塔塔配深海鳌虾及黑鱼籽酱

138 RMB

Trilogia di foie gras

Trilogy of foie gras

美味鹅肝三重奏

138 RMB

*Burrata su tortino di melanzane con salsa all aceto Balsamico di Modena*

Burrata on eggplant purée with aged Modena balsamic sauce

意大利布拉塔芝士配茄子酱及摩德纳陈年香醋汁

 RMB

*Battuta di tonno Giapponese con misto di uova di pesce*

Japanese bluefin tuna with mixed fish egg

日本蓝鳍金枪鱼配混合鱼卵

208 RMB

Jamón de bellota 100 % Ibérico

5J, Ibérico ham gran reserva ( 50 grams)

伊比利亚橡果火腿“顶级陈年”(50克)

298 RMB

Tavola Antipasto Misto (due persone)

Tavola antipasti platter (for two people)

意式冷菜拼盘荟萃(两人份)

298 RMB

Vegetarian  
素食



## [ ZUPPA ]

Zuppa del giorno  
Daily special soup  
TAVOLA 每日例汤  
68 RMB

Crema di funghi porcini e olio al tartufo  
Creamy porcini mushroom soup with black truffle oil  
精选牛肝菌奶油浓汤配幼滑黑松露油  
 RMB

Zuppa di pesce con crostone all'aglio  
Seafood soup with garlic bruschetta  
意式阿玛斐风格海鲜浓汤配蒜香面包  
108 RMB

## [ RISOTTO ]

Risotto al radicchio rosso alla Trevigiano con ricotta e noci  
The Trevigian risotto with ricotta cheese, radicchio and walnut  
意大利特雷维索米饭配乳清芝士、菊苣和核桃仁  
138 RMB

Risotto ai funghi porcini e tartufo nero  
Black truffle and porcini risotto tossed  
黑松露意大利米饭配牛肝菌及陈年帕玛森芝士  
1  RMB

Risotto alla crema di asparagi verdi crudo zabaione e caviale siberiano  
Asparagus risotto with Siberian caviar and crudité sabayon sauce  
芦笋意大利米饭配西伯利亚鱼籽和蔬菜萨巴样汁  
198 RMB

## [ PRIMI PIATTI ]

La lasagna  
Oven baked lasagna  
艾美利亚式肉酱千层面  
118 RMB

Gnocchi al pomodoro con mozzarella di bufala  
Potato gnocchi with tomato sauce and buffalo cheese  
塔沃拉手工自制土豆面团配新鲜番茄汁及水牛芝士  
1  RMB

Cavatelli di semola al ragu di pesce e pomodoro  
Homemade cavatelli with daily fresh seafood  
时令海鲜烩手工自制猫耳面  
128 RMB

Fiocchetti di pasta al parmigiano su fonduta al tartufo  
Fiocchetti stuffed with ricotta and black truffle sauce  
意式手工馄饨配黑松露汁  
1  RMB

Spaghetti con vongole veraci, granchio e pomodorini  
Spaghetti tossed with clam, crab meat and cherry tomato  
意粉配蛤蜊、蟹肉及樱桃番茄  
138 RMB

Spaghetti al nero di seppia con salsa ai crostacei, friarielli, gamberone e pomodorini  
freschi  
Squid ink spaghetti with crustacean sauce, king prawn, fresh broccoli  
and cherry tomato  
墨鱼面配海鲜汁、大虾、西式西兰花及樱桃番茄  
168 RMB

Linguine all'astice  
Linguine with 1/2 Boston lobster  
意大利扁面配半只波士顿龙虾、樱桃番茄及鲜罗勒叶  
228 RMB

## [ CLASSIC PIZZA ]

### Margherita

Tomato sauce, buffalo cheese and fresh basil  
番茄酱、水牛芝士及新鲜罗勒

 RMB

### Diavola

Tomato sauce, buffalo cheese, Napoli salami and fresh basil  
辣味萨拉米、番茄酱、水牛芝士及新鲜罗勒

108 RMB

### Capricciosa

Tomato sauce, buffalo cheese, mushroom, artichoke and ham  
番茄酱、蘑菇、洋蓟芯、火腿及水牛芝士

118 RMB

### Boscaiola

Mushroom, cooked ham, pancetta and buffalo cheese  
蘑菇、传统意式火腿、意式培根及水牛芝士

128 RMB

## [ SIGNATURE PIZZA ]

### Stella

Tomato sauce, mozzarella, black olive, arugula, cherry tomato  
and sliced Parmesan cheese

 自创

118 RMB

### TAVOLA

Tomato sauce, mozzarella, asparagus, cherry tomato  
olive, red onion, shrimp and garlic

塔沃拉披萨

128 RMB

### Pizza salsiccia e broccoli

Sausage, buffalo, mozzarella, broccoli and black pepper  
水牛芝士、马苏里拉、意式香肠、西兰花及黑胡椒

158 RMB

### Rustica

Buffalo cheese, porcini mushroom, black truffle, parma ham and honey  
水牛芝士、牛肝菌蘑菇、黑松露、帕尔玛火腿及蜂蜜

168 RMB

**For Our Pizza We Only Use Imported Buffalo Mozzarella Cheese From Italy**

本餐厅所有披萨均使用意大利进口水牛奶酪

## [ **SECONDI** ]

### SECONDI FROM THE SEA...

Filetto di salmone e capperi in brodetto di cozze, vongole e zafferano  
Roasted salmon fillet with caper, rosemary, clam  
vegetable and saffron sauce  
香煎三文鱼配水瓜柳、迷迭香、蛤蜊和海虹、蔬菜及藏红花汁  
218 RMB

Spiedino di pesce e verdure alla griglia  
Grilled seafood skewer with assorted seasonal vegetable  
(king prawn, salmon, snapper, sea bass)  
碳烤海鲜荟萃（大明虾、三文鱼、鲷鱼、海鲈鱼）配扒时蔬  
228 RMB

Tonno in crosta di sesamo con verdure  
Roasted tuna in sesame crust with eggplant tartare, red pepper  
vegetable and lemon sauce  
烤金枪鱼配芝麻、茄子鞑鞑、甜椒、蔬菜及柠檬酱  
248 RMB

Filetto di merluzzo Australiano e gamberone gigante  
Australian cod fish and tiger prawn with cherry tomato, caper  
black olive and basil compost  
澳洲深海黑鳕鱼和老虎虾配樱桃番茄、水瓜柳、黑橄榄及罗勒  
248 RMB

Astice alla catalana  
Slow-cooked Atlantic lobster in aromatic water mixed salad  
and lemon dressing  
慢煮大西洋龙虾配什锦蔬菜沙拉及柠檬汁  
398 RMB

Cobinazione d' Astice, scampi e gamberoni Siciliani alla griglia  
Grilled seafood combination (1 Boston lobster, 2 New Zealand scampi  
2 Sicily red prawn) served with mixed salad (for two people)  
碳烤波士顿龙虾、新西兰鳌虾及西西里大红虾配蔬菜沙拉（两人份）  
1288 RMB

## [ **SECONDI** ]

### SECONDI FROM THE LAND...

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano  
Grilled Australian flank steak with arugula, parmesan  
扒澳洲侧翼牛排配芝麻菜、帕玛森芝士及托斯卡纳初榨橄榄油  
208 RMB

Agnello Australiano cotto in padella, con salsa al pepe verde, verdure di stagione e involtino di carne ripieno di funghi  
Australian lamb chop, meat roll stuffed mushroom seasonal vegetable and green pepper sauce  
慢烤澳洲羊排配蘑菇肉卷、时令蔬菜及绿胡椒汁  
288 RMB

Filetto di vitello alla milanese leggermente affumicato zabaione al tartufo  
Milanese style pan-fried Australian veal fillet with smoked rosemary and truffle sauce  
米兰特色料理澳洲小牛肉配烟熏迷迭香及松露汁  
318 RMB

Filetto di wagyu, fegato d'oca, fritto d'ossobuco con salsa Rossini  
Wagyu beef fillet with pan-seared foie gras, fried ossobuco spinach and Rossini sauce  
烤牛里脊配香煎鹅肝、炸米兰式牛膝、菠菜及罗西尼汁  
408 RMB

Australian 300 days grain feed full blood Wagyu is available in Tavola.  
来自澳洲 300 天谷饲纯正血统神户牛肉可供选择

Grilled Wagyu Beef Tenderloin 烤里脊 200 gr	468 RMB
Grilled Wagyu Sirloin 烤西冷 250 gr	388 RMB
Grilled Wagyu Rib eye 烤肋眼肉 300 gr	438 RMB
Grilled T-bone steak 烤T骨牛排 700gr	988 RMB
Grilled Bone in Rib eye 烤肋骨眼肉牛排 700gr	1188 RMB

## [ Degustation for Two ]

*Battuta di tonno Giapponese con misto di uova di pesce*  
Japanese bluefin tuna with mixed fish egg  
日本蓝鳍金枪鱼配混合鱼卵

Carpaccio di polpo con frutto della passione, patate croccanti  
e caviale al salmone  
Octopus carpaccio with passion fruit and salmon caviar  
八爪鱼薄片配热情果酱及三文鱼籽

.....

Crema di ceci Toscani con calamari cotti all'olio e scottati in padella  
Tuscan hummus cream with pan-seared baby squid  
托斯卡纳鸡心豆乳配香煎小鱿鱼

Ravioli ripieni di manzo con ossobuco stufato e salsa demi glace  
Beef ravioli with stewed ossobuco and demi glace  
手工牛肉馄饨佐慢炖牛膝骨肉配牛肉汁

.....

Merluzzo cotto a bassa temperatura su crema di cavolfiore viola capesante e funghi  
porcini  
Slow cooked cod fish and pan-seared scallop with purple cauliflower cream and porcini  
mushroom  
低温慢煮鳕鱼和烤扇贝配紫菜花泥及牛肝菌

Petto d'Anatra cotto in padella, con salsa all'arancio  
e verdure croccanti di stagione  
Pan-fried duck breast with seasonal vegetable and orange sauce  
香煎鸭胸配混合蔬菜及甜橙酱

.....

Mousse allo Champagne con mousse ai Lamponi  
Champagne and raspberry mousse  
香槟和树莓慕斯

Torta al formaggio con misto di frutta e Nocciole  
Cheese parfait with mixed fruit and nut  
奶酪冰糕配时令水果和坚果

Set menu price is 1298 Rmb for two people 套餐价格为 1298 两位  
2 wines pairing plus 108 Rmb per person 2 款配酒另加 108 元每位  
4 wines pairing plus 198 Rmb per person 4 款配酒另加 198 元每位

**All Prices Are Subject To 10% Service Charge, Inclusive Of Tax**  
所有价格需另加收 10% 服务费，已含税



## [ SIDE DISH ]

Patate arrosto  
Roasted baby potato  
香蒜迷迭香烤小土豆  
28 RMB

Verdure alla griglia  
Grilled Mediterranean vegetable  
扒地中海蔬菜  
28 RMB

Spinaci saltati  
Spinach beurre  
黄油菠菜  
28 RMB

Patatine fritte  
French fries  
炸薯条  
28 RMB

Misto di funghi saltati  
Sautéed mixed mushroom  
炒混合菌类  
48 RMB

Asparagi bolliti  
Boiled asparagus  
清水芦笋  
68 RMB



**Vegetarian**  
素食

**All Prices Are Subject To 10% Service Charge, Inclusive Of Tax**  
所有价格需另加收 10%服务费，已含税