

## [ PREMIUM GOURMET ]

A delicious meal is nothing without incredible ingredients. We have selected the best ingredients from around the world to create a dining experience that is full of flavour and delight.

一道美味最关键的部分在于食材，我们 甄选来自世界各地广受赞誉的顶级食材，最大限度地释放它们自己本身的味道。

## [ ANTIPASTI ]

Ostriche fresche Francesi (Gillardeau)  
Imported France Gillardeau oyster No.1  
法国空运吉拉多 1 号生蚝

88 RMB /只

Astice cotto al buro con fegato grasso, pan brioche  
Slow cooked lobster with brioche and pan seared foie gras  
低温慢煮龙虾配黄油面包和香煎鹅肝

388 RMB

Jamón de bellota 100 % Ibérico  
Joselito, Ibérico ham gran reserva ( 50 gram)  
小何赛伊比利亚橡果火腿“顶级陈年”(50 克)

456 RMB

## [ SECONDI ]

Scampi della Nuova Zelanda alla griglia con insalatina mista di stagione  
Grilled New Zealand scampi No.1 with mixed salad (4 pz)  
烤新西兰 1 号海鳌虾(4 只)配新鲜沙拉

680 RMB

Tocchetti d'astice con asparagi alla griglia, salsa di piselli e caviale nero pregiato  
Chunks of lobster with grilled asparagus, peas sauce and premium black caviar  
烤龙虾配芦笋、豌豆乳及黑鱼子酱

728 RMB

## [ 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

78 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

*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

178 RMB 

*Battuta di tonno Giapponese con caviale nero pregiato*

Japanese bluefin tuna with premium black caviar

日本蓝鳍金枪鱼配鱼子酱

208 RMB

*Zuppetta di cozze alla Napoletana*

White wine stewed French mussel (450gram)

白葡萄酒烩法国海虹配樱桃番茄 (450 克)

248 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  
78 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, burrata fresca Italiana e noci  
Trevigian risotto with radicchio, ricotta cheese, burrata cheese, sausage and walnut  
意大利特雷维索米饭配乳清芝士、新鲜布拉达芝士、意大利香肠和核桃仁  
148 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  
158 RMB 

Risotto ai frutti di mare con pesto alla Genovese e caviale di salmone  
Seafood risotto with Genoa pesto sauce and salmon caviar  
意大利海鲜米饭配罗勒酱和三文鱼鱼籽酱  
188 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  
118 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

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

Ravioli di pasta integrale con bisque di crostacei, scampo, seppioline e caviale nero  
Ravioli stuffed with burrata cheese and tomato jelly  
served with scampi and cuttlefish  
自制番茄、鲜奶酪饺子配鳌虾及小墨鱼  
188 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  
228 RMB

## [ CLASSIC PIZZA ]

### Margherita

Tomato sauce, buffalo cheese and fresh basil

番茄酱、水牛芝士及新鲜罗勒

98 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

厨师自创 

118 RMB

Pizza vegetariana con salsa al basilico, verdure miste e mozzarella di bufala Campana

Vegetarian pizza with basil sauce, mixed vegetable and buffalo mozzarella cheese

素食披萨配罗勒酱、混合蔬菜及水牛芝士 

148 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...

#### 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

#### Halibut all'olio, con salsa all'acqua di Friarielli

Slow cooked halibut with friarielli sauce

低温慢煮比目鱼配西兰花汁

328 RMB

#### Astice alla catalana con verdure fresche croccanti di stagione

Slow-cooked Atlantic lobster in aromatic water with mixed crispy vegetable  
and lemon dressing

慢煮大西洋龙虾配新鲜蔬菜沙拉及柠檬汁

418 RMB

#### Samone in padella con salsa al tartufo, verdure verdi con tartufo estivo dello Yunnan

Pan-seared salmon with truffle sauce, green vegetable and Yunnan truffle

香煎三文鱼配松露汁，蔬菜及黑松露

468 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

Costolette d'agnello alla griglia con salsa al cacao amaro  
Grilled Australian lamb rack with baby potato, organic cauliflower  
and chocolate sauce  
慢烤羊排配小土豆、有机菜花及巧克力汁  
248 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 |

## [ 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