

## [ 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食材，最大限度地释放它们自己本身的味道。

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

*Piccione e foie gras con langoustine, lampone e balsamico*  
Pan-seared foie gras with scampi, raspberry and aged balsamic  
香煎鹅肝配海螯虾、树莓、陈年香醋  
198 RMB

*Zuppetta di cozze alla Napoletana*  
White wine stewed French Le Mont St. Michel Bay blue mussel(450 gram)  
白葡萄酒烩法国圣米歇尔山海湾蓝贻贝配樱桃番茄(450 克)  
268 RMB

*Jamón de bellota 100% Ibérico*  
Joselito, Ibérico ham gran reserva(50 gram)  
小何赛伊比利亚陈年橡果火腿(50 克)  
456 RMB

*Battuto di manzo a modo mio*  
The classico way to serve beef tartare with seasoning options(for two people)  
经典生食神户牛肉鞑靼佐自选佐料(两人份)  
548 RMB

*Scampi della Nuova Zelanda alla griglia con insalatina mista di stagione*  
Grilled New Zealand scampi No.1 (4 pz)  
烤新西兰 1 号海螯虾(4 只)  
888 RMB

*Combinazione di caviar*  
Caviar combination  
3 kinds of kaluga queen black caviar served with seasoning (30g)  
7 年西伯利亚 10g, 8 年施氏鲟 10g, 9 年海博瑞鲟 10g  
卡露伽黑鱼子酱组合配佐料  
988 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

88 RMB 

*Trilogia di foie gras*

Trilogy of foie gras

美味鹅肝三重奏

168 RMB

*Capesante al griglia con salsa di ricci di mare, quinoa e croccante al nero di seppia*

Pan-fried scallop with sea urchin sauce, quinoa and ink crisp

香煎扇贝配海胆汁、藜麦及墨鱼脆片

178 RMB

*Burrata con emulsione di pomodoro e insalata di datterini e mandorle*

Burrata with tomato emulsion and cherry tomato and almond salad

意大利布拉塔芝士配番茄乳和番茄杏仁沙拉

178 RMB 

*Carpaccio di scad con gelatina di wasabi al cetriolo, cipolle marinato e*

*vinaigrette di bianco balsamico*

Scad carpaccio with cucumber wasabi jelly, pickled onion, caviar and white vinaigrette

鲭鱼薄片配黄瓜青芥末啫喱、腌红洋葱和黑鱼子酱及白香醋汁

238 RMB

*Tonno tataki, salsa pizzaiola, stracciatella, capper, oliva*

Lightly seared bluefin tuna, pizzaiola sauce, stracciatella cheese capper and olive

嫩煎蓝鳍金枪鱼、番茄乳、布拉塔鲜酪精华、水瓜柳及橄榄

288 RMB

*Tavola Antipasto Misto (per due persone)*

Tavola antipasti platter (for two people)

意式冷菜拼盘荟萃(两人份)

298 RMB

## [ ZUPPA ]

*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  
88 RMB 

*Brodo di gallina con raviolini di funghi e tartufo e morel*  
Mushroom truffle raviolini, double clean chicken consommé, morel  
松露蘑菇意饺, 双倍澄清鸡汤, 羊肚菌  
108 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  
128 RMB

## [ RISOTTO ]

*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  
178 RMB 

*Risotto ai frutti di mare con granchio reale, capesante, gamberi rossi  
vongole e scorza di limone*  
Seafood risotto with king crab, scallop, red shrimp, clams and lemon zest  
海鲜烩饭配帝王蟹, 扇贝, 红虾, 蛤蜊及柠檬皮  
248 RMB

## [ PRIMI PIATTI ]

*lasagna alla bolognese*

Oven baked lasagna

艾美利亚式肉酱千层面

118 RMB

*Gnocchi fatti in casa con purea di piselli, piselli dolci, asparagi, burrata e pinoli*

Homemade gnocchi with green pea purée, sweet pea, asparagus, burrata and pine nuts

自制土豆面团配青豆泥、甜豌豆、芦笋、布拉塔芝士及松子

138 RMB

*Ravioli di agnello e carote con spugnole e pecorino*

New zealand lamb and carrot filling ravioli with morel and pecorino cheese

新西兰羊肉、胡萝卜手工意式饺子配羊肚菌及佩克里诺芝士

148 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

168 RMB

*Spaghetti al nero di seppia con salsa ai crostacei, friarielli, gamberone e pomodorini freschi*

Homemade squid ink spaghetti with crustacean sauce, king prawn

kale and cherry tomato

自制墨鱼汁意粉配海鲜汁、大虾、羽衣甘蓝及樱桃番茄

188 RMB

*Tagliatelle fatte in casa con acciughe, pomodoro, granchio reale e erba cipollina*

Homemade tagliatelle with anchovy, tomato, king crab and chives

自制意式宽面配银鱼柳、番茄、帝王蟹及细香葱

288 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

298 RMB

*Linguine CAV. Giuseppe Cocco... Allo Scoglio... In crosta di pane*

Wood fire baked Linguine with lobster, scallop, red prawn, mussel and scampi  
in bread by classico style

果木明火面包焗意大利扁面配波士顿龙虾、海虹、扇贝、红虾及海螯虾

768 RMB (两人份)

## [ CLASSIC PIZZA ]

### *Margherita*

Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

番茄酱、马苏里拉芝士及鲜罗勒

98 RMB 

### *Diavola*

Tomato sauce, mozzarella cheese, Napoli salami and fresh basil

辣味萨拉米、番茄酱、马苏里拉芝士及鲜罗勒

108 RMB

### *Capricciosa*

Tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, artichoke, ham and black olive

番茄酱、马苏里拉芝士、蘑菇、洋蓟芯、火腿及黑橄榄

118 RMB

### *Boscaiola*

Mushroom, cooked ham, pancetta and mozzarella cheese

蘑菇、传统意式火腿、意式培根及马苏里拉芝士

128 RMB

## [ SIGNATURE PIZZA ]

### *Milanese*

Basil sauce, artichok, mozzarella cheese and chopped Ibérico ham

罗勒酱、洋蓟心、马苏里拉芝士及伊比利亚火腿碎

158 RMB

### *Rustica*

Buffalo cheese, mushroom, black truffle, parma ham and honey

水牛芝士、蘑菇、黑松露、帕尔玛火腿及蜂蜜

208 RMB

### *Tavola*

Mozzarella cheese, buffalo cheese, artichoke, Ibérico ham

马苏里拉芝士、水牛芝士、洋蓟芯及伊比利亚火腿

208 RMB

### *Mare*

Tomato sauce, mussel, mozzarella cheese, prawn, salmon and arugula

番茄酱、贻贝、马苏里拉芝士、大虾、三文鱼和芝麻菜

238 RMB

**Vegetarian 素食** 

**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...

*Rombo fritto con zucchine, pomodori secchi, salsa all'arancia allo zafferano*

Pan-fried turbot with zucchinis, dried tomatoes, saffron orange sauce

香煎多宝鱼配节瓜、风干番茄、藏红花橙汁

188 RMB

*Salmone Sous vide con asparagi grigliati e salsa di pomodoro finocchio*

Sous vide salmon with grilled asparagus and fennel tomato sauce

低温慢煮三文鱼配碳扒芦笋和茴香头番茄酱汁

268 RMB

*Ricciola al griglia con finocchio, porro, bottarga e succo di vongole vefenne*

Pan-fried amberjack with fennel, leek, bottarga and clam gravy

香煎琥珀鱼配茴香、青葱、鱼籽干及蛤蜊浓汁

318 RMB

*Francese dentale, crepinette, guanciale, cavolo seafood bottaggio*

Pan-seared French tooth fish, crepinette, guanciale and baby cabbage bottaggio

香煎法国空运野生银鳕鱼裹猪油脂、猪颊肉、娃娃菜烩海鲜

428 RMB

*Selezione di frutti di mare alla griglia (astice di Boston, gamberi tigre, gamba di granchio reale, capesante, calamari)*

Selection of grilled seafood (Boston lobster, tiger prawn, king crab leg, scallops squid for two people)

碳烤海鲜(波士顿龙虾、老虎虾、帝王蟹腿、扇贝、鱿鱼、双人份)

1188 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  
238 RMB

*Petto d'anatra con purea di carote arancioni, ravanello di ciliegia, salsa di lamponi al vino rosso*  
Duck breast with orange carrot purée, cherry radish, red wine raspberry sauce  
鸭胸配橙味胡萝卜泥、樱桃萝卜及红酒树莓酱  
278 RMB

*Spalla di maiale Iberico con ciliegia, pure di aglio nero fermentato, polvere di cinque spezie e salsa di senape*  
Iberico pork shoulder with cherry, fermented black garlic purée, mustard sauce  
伊比利亚黑猪肩颈肉配车厘子、发酵黑蒜泥、芥末酱汁  
338 RMB

*Costolette di agnello neozelandese con marinatto zucchine, carciofi patate al tartufo e salsa di agnello*  
New zealand lamb chop with pickled zucchini, grilled artichoke truffle potato and lamb sauce  
新西兰羊排配腌节瓜、碳烤洋蓍、松露土豆及羊肉浓汁  
348 RMB

*Filetto di carne di verdure fritto in padella in stile milanese al latte d'Olanda con rosmarino affumicato e salsa al tartufo*  
Milanese style pan-fried Holland milk fed veal fillet with smoked rosemary and truffle sauce  
米兰特色料理荷兰奶饲小牛肉配烟熏迷迭香及松露汁  
368 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	488 RMB
Grilled Wagyu Sirloin 烤西冷 250 gr	488 RMB
Grilled Wagyu Rib eye 烤肋眼肉 300 gr	688 RMB
Grilled Bone in Rib eye 烤肋骨眼肉牛排 700 gr	1388 RMB
Grilled T-bone steak 烤T骨牛排 700 gr	1888 RMB

### *Selezione di contorni*

Selection of side dish: roasted baby potato, mashed potato, grilled mediterranean vegetables, spinach beurre and french fries 28 RMB; sautéed mixed mushroom 48 RMB; boiled asparagus 68 RMB

配菜选项：香蒜迷迭香烤小土豆，土豆泥，烤地中海蔬菜，黄油菠菜，炸薯条各 28 RMB；炒混合菌类 48 RMB；清水芦笋 68 RMB

**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

## [ GOURMET MENU ]

*Confit di uova giapponesi, pasta di funghi, quinoa croccante, salsa olandese al tartufo*  
Japanese egg confit, mushroom paste, crispy quinoa, truffle hollandaise sauce  
低温日本鸡蛋、菌菇酱、脆藜麦、松露荷兰汁

*Capesante in padella, salsa di ricci di mare, Joselito*  
Pan-fried scallop, sea urchin sauce, joselito  
轻煎扇贝、海胆汁、小何塞火腿

*Collo di maiale spagnolo, scampi, salsa di ananas, piselli dolci allo zucchero*  
Spanish pork neck, scampi, pineapple sauce, sugar snap pea  
西班牙猪颈肉、海鳌虾、菠萝酱、甜豌豆

*Ravioli di granchio reale, sedano, caviale, erba cipollina, bisque*  
King crab ravioli, celery, caviar, chives, bisque  
帝王蟹意饺、西芹、鱼子酱、细香葱、龙虾汁

*Bistecca australiana M9 con purea di cipolle, morel, cavolo e salsa di manzo*  
Australian M9 flank steak with onion purée, morel, kale and beef sauce  
澳洲 M9 牛腩排配洋葱泥、羊肚菌、羽衣甘蓝及牛肉汁

*Mousse al tartufo italiano con timo albicocca pesca e guscio croccante al cioccolato*  
Italian black truffle mousse with fragrant apricots peach blossom and thyme  
意大利黑松露慕斯配香杏、桃花百里香及巧克力

Gourmet set menu price is 1288RMB per person, subject to 10% service charge, Inclusive of tax  
品鉴套餐 1288 元每位另加收 10%服务费、已含税

4 wine pairing 408 RMB, 6 wine pairing 538 RMB  
4 款葡萄酒配餐 408 元 6 款葡萄酒配餐 538 元