

前菜

- 1. Caprese 沙拉** 18
意式“水牛乳酪”，村庄农场成熟番茄，特级初榨橄榄油，25年陈年的香醋
- 2. 凯撒沙拉** 16
罗马生菜心沙拉配巴马森干面包屑、烤法卡脆饼、烤大蒜醋汁和巴马森干酪脆饼
- 3. 甜菜根和布拉塔沙拉** 20
红莓腌甜菜根、新鲜意大利布拉塔奶酪、糖腌核桃、石榴
- 4. 蟹肉饼** 17
酥炸覆盆子脆皮蟹肉饼，佐芥末蛋黄酱
- 5. 炸鲜鱿** 18
脆皮轻炸鲜鱿，佐辣椒青柠酱
- 6. 肉丸** 18
黑松露奶油、蒜蓉吐司、巴马森干酪
- 7. 茄子巴马森** 15
烤意大利茄子，小牛球奶酪，番茄酱，巴马森干酪外壳，罗勒香味特级初榨橄榄油
- 8. 巴马森薯条** 12
巴马森干酪薯条，佐松露蛋黄酱、番茄酱

三明治

- 9. 鸡肉帕马森** 26
裹面包炸鸡胸肉，意大利“水牛乳酪”DOP，番茄酱，法卡齐亚面包
- 10. 帕尔玛火腿和布拉塔** 25
24个月陈年的帕尔玛火腿，新鲜意大利布拉塔奶酪
- 11. 海陆双拼** 42
大西洋龙虾，10盎司自制研磨牛肉，枫木双烟熏培根，蓝奶酪

主食-意大利面、燴飯、主食

12. 西红柿马铃薯饺子 23
轻盈的土豆饺子，圣马尔定番茄酱，水牛乳酪，巴马森干酪
13. 波隆那肉酱宽面条 28
经过四小时悶煮的全牛肉经典肉酱
14. 鸡肉辣肠炒意粉 26
碎辣鸡肉肠、朝鲜蓟、豌豆、蒜香番茄酱
15. 龙虾意面“卡邦尼” 35
大西洋龙虾、苹果木熏培根、青豆、巴马森干酪
16. 海鲜意面 27
可持续鱿鱼和明虾、马尼拉蛤蜊、圣马尔定番茄酱
17. 蛤蜊意面“协奏曲” 25
经典的大蒜橄榄油酱汁、马尼拉蛤蜊、香菜
18. 蘑菇炖饭 29
Carnaroli 米饭、烤混合蘑菇、香草调味料
19. 肉馅芝士馄饨 32
手工制作的特大鸡蛋馄饨，内馅是炖牛肋排和马斯卡彭奶酪，配野生牛肝菌奶油

主菜-主菜

20. 牛柳 52
煎制的 6 盎司阿尔伯塔安格斯储备牛柳，野生蘑菇，迷迭香浸泡的肉汁
21. 巴马森茄子 20
烤茄子，小牛球奶酪，番茄酱，巴马森干酪外壳，罗勒香味特级初榨橄榄油

甜点

22. 提拉米苏 13
咖啡浸泡的奶油，自制的手指饼干，酥脆杏仁饼干
23. 奶酪糕 13
罗勒糖浆，15 年陈年香醋还原，花生糖脆片，新鲜浆果