

CATCH

OF THE DAY

野生鱼

100 g*

白葡萄酒蒜味大菱鲆

1550

TURBOT IN WHITE WINE WITH GARLIC

配荷兰酱和煮土豆 served with Hollandaise sauce
and boiled potatoes

尖吻鲈 BARRAMUNDI

950

加盐烘烤 · 配荷兰酱和煮土豆 baked in salt, served
with Hollandaise sauce and boiled potatoes

配意式水烤鱼酱, 土豆、西红柿和橄榄

baked in acqua pazza sauce, served with potatoes, tomatoes
and tajasca olives

安东尼奥龙利鱼

1450

DOVER SOLE, ANTONIO FRESA STYLE

用白葡萄酒和欧芹烘烤 baked in white wine with parsley
我们可以加入炒 贻贝和蛤蜊 We can serve with Mussels
and Clams saute in White Wine

+

1700

海鲈鱼 SEA BASS

950

加盐烘烤 · 配荷兰酱和煮土豆 baked in salt,
served with Hollandaise sauce and boiled potatoes

配意式水烤鱼酱, 土豆、西红柿和橄榄 baked in acqua
pazza sauce, served with potatoes, tomatoes
and tajasca olives

* 交货日周一和周四。我们一定会告诉您今天有哪些鱼。

RAW BAR

活海鲜盘子 LIVE SEAFOOD PLATTER

SIGNORINA

1-2人的菜

2 牡蛎, 2 扇贝, 2 海胆, 西西里红虾

5000

BELLA SIGNORA

3-4人的菜

4牡蛎, 4 扇贝, 4 海胆, 西西里红虾, 金枪鱼生鱼片

9300

SIGNORA ROYAL

2-4人的菜

6 牡蛎, 4扇贝, 4 海胆, 西西里红虾, 金枪鱼生鱼片配黑鱼子酱,
黑松露扇贝刺身

13800

主厨安东尼奥
Brand Chef Antonio Fresa

主厨季莫费
Chef Timofey Milyukov

鱼子 CAVIAR

50克生鱼

配酸奶油和煎饼

Served with sour cream and pancakes

鲟鱼 / 阿斯特拉罕 5000

Sturgeon / Astrakhan

鲑鱼 / 摩尔曼斯克 1700

Salmon / Murmansk

牡蛎* OYSTERS

鱼缸

我们捕和打开新鲜的牡蛎从鱼缸。
请问一下服务员今天有什么的牡蛎。

酱汁选择: 酒醋、

柚子醋或自制塔巴斯科辣椒酱

*Choice of sauce: wine vinegar, Ponzu
or homemade Tabasco*

卡萨布兰卡 (摩洛哥的牡蛎) -----
Casablanca (Morocco)

马拉喀什 (摩洛哥的牡蛎) -----
Saint Patrick (Ireland)

日本的牡蛎 Matoi (Japan) -----

海胆 SEA URCHIN

*鱼缸

配鹅鹑蛋, 柚子醋和虾夷葱 480

*Served with quail egg, ponzu sauce
and chives*

萨哈林的扇贝

SAKHALIN SCALLOP

1个 850

生鱼片扇贝配黑松露和柚子 1400
Sashimi Scallop with Black Truffle
and Ponzu Sauce

生扇贝配腰果, 蔓越莓和青柠 1300
Scallop Crudo with Cashew,
Cranberry and Lime

油甘鱼

HAMACHI (YELLOWTAIL)

意式生肉片配番茄汁, 辣椒和香菜 2200
Carpaccio with Tomato Sauce,
Chilli and Cilantro

生鱼片配柚子醋和黑松露 Sashimi 2200
with Ponzu and Black Truffle

虾* SHRIMPS*

西西里虾配柚子醋 Sicilian Prawns 1050
with Ponzu Sauce

圣雷莫的紫虾 Viola di Sanremo 2200

西班牙的红虾 Red shrimps 2200
Carabineros

挪威海螯虾 Scampi 2400

如果您有过敏或者什么的食物不耐受请提前通知我们

鲷鱼 SEA BREAM	意式生肉片(大的) Grand Carpaccio (for 2 people)	4100
	配三种酱汁:自制塔巴斯科辣酱油, 橄榄油和柠檬汁的酱汁, 柚子醋 <i>served with three types of sauces: homemade Tabasco, Citronette, Ponzu</i>	
鲑鱼 SALMON	麻花形白面包配塔塔, 牛油果和 红鱼子酱 Challah with Tartare, Avocado and Red Caviar	1400
	鲑鱼生鱼片配柚子醋 Salmon sashimi with ponzu sauce	1400
大眼金枪鱼 BIGEYE TUNA	生牛肉片配潘泰莱里亚岛的刺山 柑、番茄汁和橄榄 Carpaccio with Capers from the Island of Pantelleria, Tomato Sauce and Taggiasca Olives	1500
	生鱼片配柚子醋和黑松露 Sashimi with Ponzu Sauce and Black Truffle	1600
	金枪鱼塔塔配第戎芥末 Tartare with Dijon mustard	1800
金枪鱼 BLUEFIN TUNA	金枪鱼生鱼片 Tuna sashimi (akami)	1800
海螯虾 LOBSTER (鱼缸) Aquarium	温暖的加拿大龙虾鞑靼 <i>Warm Canadian Lobster Tartare, 100克的价格</i>	3300
活堪察加蟹 LIVE KING CRAB (鱼缸) Aquarium	整个蟹腿/整螃蟹 酱料可供选择: 奶油蒜蓉酱/瑞典酱/ 橄榄油和柠檬汁的酱汁 <i>Choice of sauce: creamy garlic sauce/ Skagen Swedish sauce / homemade Tabasco</i>	2000/950
大理石型肉 MARBLE BEEF	鞑靼配黑鱼子酱和法国辣椒 Black Caviar and Espelette Pepper Tartare (for 2 people)	3900
	大理石型肉薄切生肉, 63个月陈年 的帕尔马干酪, 芝麻菜, 意大利黑 醋, 番茄汁 Marble Beef Carpaccio with 63-Month Aged Parmesan, Arugula, Aged Balsamic Vinegar, Tomato Juice (for 2 people)	2400

小菜 SMALL APPETIZERS

奶酪配松露蜂蜜 Cheese with truffle honey 请问一下服务员奶酪现有	1250	风干牛肉 配西红柿和黑松露 Cecina de vaca with tomatoes and black truffle	2000
招牌腌料中的橄榄 Olives in homemade marinade	480	猪背火腿配金枪鱼 Culatello di parma with bigeye tuna	1400
火腿 Iberico Cebo de Campo 熟成36个月	4300	金枪鱼炸丸子配美式酱 Fresh Tuna croquettes with homemade ranch sauce	900
肉肠配松露 Mortadella with truffle	650	西班牙凤尾鱼配番茄酱 Cantabrian anchovies with con pan tomate	1000

冷热小吃 COLD AND HOT APPETIZERS

意食皮埃蒙特特色前菜 Tonno Tonnato 新鲜金枪鱼、金枪鱼和橄榄奶油、刺山柑	1300	意式多士配西红柿和凤尾鱼 Tomato and Anchovy Bruschettas	1050
意大利拉伸凝乳奶酪浸泡在牛奶中 配西西里凤尾鱼和青柠 Stracciatella with Sicilian Anchovies and Lime	950	红王蟹意式多士，意大利拉伸凝乳 奶酪浸泡在牛奶中和西红柿 King Crab, Stracciatella and Tomato Bruschettas	1700
烤腌辣椒配意大利奶酪 Roasted pickled peppers with Robiola cheese	750	花椰菜配皮埃蒙特凤尾鱼奶油 Bagna càuda 和帕尔马干酪 Cauliflower with Bagna Càuda Piedmontese Sauce (of anchovies and parmesan)	750
帕尔玛茄子 Eggplant Parmigiana	750		
意大利炸海鲜配希腊优格和咸柠檬 Fritto Misto	1400		

1 Bagna càuda [ˈbɑɲa ˈkaɟda] 一由凤尾鱼和大蒜制成的意大利辣酱，最初来自皮埃蒙特。

披萨 PIZZA

我们使用意大利 MORELLO FORNI 烤箱烹制披萨。做面团的时候我们一次用三面粉，我们加上奶油和牛奶跟做饼方法一样，这样面团结果是空心和有奶油味

黑鸡油菌、火腿、黑松露 Black chanterelles, prosciutto, black truffle	1950	自制布拉塔芝士, 西红柿和罗勒 Homemade burrata, tomatoes and basil	1300
西西里红虾薄切生肉, 牛油果, 日式酱 Red Sicilian prawn carpaccio, avocado, Japanese shiso sauce	1050	自制马苏里拉奶酪, Iberico Cebo de Campo 火腿 熟成 36 个月, 番茄 Homemade mozzarella, Jamon Iberico Cebo de Campo 36 months old, tomatoes	3000
西红柿和罗勒 Roastbeef and tonnato sauce	1100		

沙拉 SALADS

番茄配腌红洋葱、南瓜子和油 Tomatoes with aromatic oils, pickled Yalta onions and chopped green onions with pumpkin seeds	700	白菜沙拉, 牛油果, 烤奶酪片, 芝麻菜酱 King Crab, Orange and Raspberries Salad	2050
以色列沙拉配芝麻酱 Israeli Salad with Tahini	550	东方沙拉配新鲜鲈鱼和自制酸奶 Tabule with seabass and Yogurt	1450
芹菜、茴香和坎塔布连凤尾鱼沙拉 Salad with celery, fennel and Cantabrian anchovies	950	堪察加蟹、橙子和覆盆子沙拉 Pakchoi salad, avocado, fried halloumi cheese, arugula sauce	800

汤 SOUPS

扁豆虾汤 Lentil with Shrimps	950	珍珠鸡汤配意大利饺子 Apulian Style Seafood	1700
番茄配普利亚海鲜 Apulian Style Seafood	650		

1 普利亚 (greek Απουλία; Italian Puglia [ˈpuʎːa]) — 意大利东南部的一个地区，以其美味的食物，尤其是海鲜而闻名。

意大利面食 PASTA

我们每天使用两种意大利面粉 **SEMOLA DI GRANO DURO** 和 **FARINA DI GRANO TENERO** 制作面食，并且我们使用来自最好的意大利制造商的工厂面食*

意大利面食 con Crostaci* Spaghetti Con Crostacei 意大利紫虾，阿根廷虾，螃蟹，龙虾， 贻贝，鸡冠鳎	15500	宽意大利面食配鸡油菌和黑松露 Mafalde with Chanterelles and Black Truffle	2100
意大利面食配龙虾，斯查彻特拉奶酪 和芝麻菜 Calamarata with Lobster, Stracciatella and Rucola*	11000	肉丸意大利面 配堪察加蟹和红鱼子 酱 Spaghetti alla Chitarra with King Crab and Red Caviar	2000
意大利面统称鲑鱼和红鱼子酱 Rigatoni Flambé with Salmon and Red Cavia	3200	短形意大利面配章鱼炖肉和咸柠檬 Campanelle with Octopus Ragu and Salted Lemons	1400
意大利面统称配牛尾炖菜和佩克利 诺·罗马* Zitti with oxtail ragout and pecorino Romano	900	什锦海鲜意面配贻贝，章鱼，金 头鲷，蛤蜊，鱿鱼和虾 Spaghetti Frutti di Mare with Mussels, Clams, Squid and Shrimps	2100
贝壳状小面疙瘩，奶酪和胡椒意 大利面配蟹浓汤 Gnocchetti Sardi, Cacio e Pepe, Crab Bisque	950	面条配蛤蜊和海胆* Linguini with Vongole and Sea Urchin*	2000
萨丁岛意大利面配腌金枪鱼卵羊 奶奶酪 Sardinian Spaghetti with Bottarga and Pecorino Sardo*	1050	加拿大龙虾意大利宽面条 Fettuccine with Canadian lobster, <i>price per 100g</i>	3300

意大利调味饭 RISOTTO

做意大利炖饭的时候我们用 **CARNAROLIEXTRA** 米饭，**FERRON** 牌子

意大利调味饭配金枪塔塔 Risotto cacho e pepe with tuna tartare	1600	意大利调味饭配番红花和虾 Risotto with saffron and shrimp carbineros	2100
海鲜意大利调味饭 Risotto allo Scoglio 虾、贻贝、鸡冠鳎、鱿鱼	1600		

1 Spaghetti alla Chitarra (意大利语: Spaghetti alla chitarra [spə'getti ala kitarra] 是一种来自阿布鲁佐地区的经典意大利面条，在木质框架上手工制作，细线纵向拉伸，让人想起吉他弦 - 因此得名意大利面条。

热菜 MAIN COURSE

白葡萄酒炒贻贝和蛤蜊配番茄 Mussel and vongole sauté with tomatoes in white wine	1400	羊排配自制墨西哥酱和红薯 Lamb ribs with homemade salsa verde sauce and sweet potatoes	2500
西西里风格的章鱼 Sicilian Style Octopus	2700	羊肉配小土豆和鼠尾草 Lamb Rack with Baby Potatoes and Sage	7200
番茄酱金头鲷 Sea Bream in Chraime Sauce	1900	佛罗伦萨牛排, 1公斤起 Bistecca alla Fiorentina, from 1 kg, 100克的价格	1050
米兰大比目鱼配黑松露 Halibut alla Milanese with Black Truffle	3900	青椒大理石牛排 Green Pepper Marble Beef Steak	2100
三文鱼排配白芦笋 Salmon Steak with green Asparagus	1900		

配菜 SIDE DISHES

红鱼子酱土豆泥 Mashed Potatoes with Red Caviar	650	蒸熟的绿芦笋 Grilled Green asparagus	1450
生焗菠菜 Fried Spinach	500		

面包房 BAKERY

每天早上我们都会烤面包和以色列糕点。对我们来说重要的是您每天的餐桌上都有美味的新鲜烘焙食品。

耶路撒冷的贝果 JERUSA- LEM BAGEL	170	杂粮面包搭配 88 年的 活酵母 MULTI-GRAIN 88-YEAR-OLD LIVE SOURDOUGH BREAD	300
面包篮 BREAD BASKET	650		
贝果, 麻花形白面包, 杂粮面包搭配 88 年的活酵母		意大利节日糕点 ITALIAN PANETTONE	2800
麻花形白面包 CHALLAH	300	以色列纸杯蛋糕 ISRAELI BABKA MUFFIN ² 苹果-肉桂 <i>chocolate / apple&cinnamon</i>	550

1 Hala (הלה) — 是一个传统的犹太面包, 它以“辫子”的形式制成。这里有令人难以置信的历史、传统、对过去的致敬、HALA是尊重、钦佩和庆祝。是节日里最传统、最美丽、最美味的犹太面包。

2 Babka是奶奶的意思, 以前奶奶安息日的时候走了这样的甜点从剩下的Hala,她们用肉桂、种子、核桃和罂粟籽卷起来。做Babka的时候她们没加上了巧克力, 但是犹太人来了纽约 以后巧克力人人买得起的, 这样他们桂皮换了巧克。