

S A B A T I N I ' S

SAPORI D'ITALIA

主廚致意

香草/香辣佛卡夏麵包、義式麵包棒

迷迭香薄餅配風乾帕瑪火腿

醃漬青/黑橄欖

ANTIPASTI

冷熱開胃菜、湯、沙拉

Burrata alla Panna con Carpaccio di Pomodori

手打牛奶乳酪配番茄片、義大利香醋糖漿

Vitello Tonnato*

薄切冰鮮小牛肉片配鮪魚刺山柑蒜泥蛋黃醬

Mosaico di Verdure Grigliate e Porcini all' Olio Vergine d'Oliva

牛肝菌、香烤蒜瓣、香烤義大利瓜、茄子拼盤

淋招牌特級初榨橄欖油

Insalata di Gamberi, Finocchi e Cannellini*

醃蝦配茴香、白豆、白松露油

Calamari Fritti

脆炸魷魚仔配檸檬香蒜沾醬

Sformato di Carciofi Gratinati al Castellosso

雙烤朝鮮薊舒芙蕾配卡斯特羅素乳酪醬

Fagioli Bianchi e Cozze

白豆淡菜湯

Insalata Mista Capricciosa Profumata con Aceto Balsamico

田園鮮蔬沙拉配佐科里諾乳酪、主廚葡萄醋

S A B A T I N I ' S

PASTA Sabatini's 招牌特選

Spaghetti allo Scoglio

海螯蝦、深水扇貝、老虎蝦、蜆肉、淡菜義大利細麵，配櫻桃番茄醬

Penne con Brasato di Manzo

紅燒牛小排義大利筆管麵配帕達諾乳酪

Manicotti alla Sorrentina

菠菜、乳清乾酪義大利袖筒麵，配番茄果醬

SECONDI PIATTI 主菜

晚餐皆含一樣主餐
歡迎加點更多主餐, 每份10美元

Branzino al Forno con Zucchini

義大利瓜香烤鱸魚配番茄香橙醬、義大利玉米粥

Gamberi alla Caprese con Verdurine di Stagione

蒜香蝦配櫻桃番茄、什錦鮮蔬

Tris d'Aragosta

龍蝦三吃 - 龍蝦尾、龍蝦燴薏米仁、龍蝦濃醬汁

Petto di Pollo con Asiago e Pomodorini, Salsa al Marsala

雞肉釀茄子、奧薩格乳酪、番茄乾、瑪莎拉醬

Bistecca Toscana*

10 盎司紐約客牛排配迷迭香、香蒜，淋招牌特級初榨橄欖油

Lombata di Vitello al Forno*

香烤小牛排配燉蘑菇、巴羅洛葡萄酒淋醬

