

## ENTRÉE 前菜

Entrée/Main

<b>Caprese Salad 卡普里沙拉</b> 马苏里拉水牛芝士、李子番茄、特级初榨橄榄油、牛至、自制罗勒青酱	25
<b>Bruschetta alla Romana 罗马式蒜香烤面包</b> 蒜香法棍、李子番茄、罗勒、特级初榨橄榄油、牛至	20
<b>Beef Carpaccio 意式生牛肉片</b> 薄切安格斯牛柳、芝麻菜、帕马森干酪碎、黑松露油、新鲜柠檬	26
<b>Fried Calamari 炸鱿鱼圈</b> 炸鱿鱼圈、蒜、香草蒜泥蛋黄酱、新鲜柠檬	15 /28
<b>Seared Tuna Salad 香煎金枪鱼</b> 黄鳍金枪鱼、刺山柑、萝卜、番茄沙司、芥末蘸酱、柠檬	20 /35
<b>Seafood Salad 海鲜沙拉</b> 明虾、鱿鱼、贻贝、珊瑚鱼、茴香、橙子、刺山柑、欧芹、柠檬橄榄油调味汁	29 /39*
<b>Mediterranean Salad 地中海式沙拉</b> 田园蔬菜、鹌鹑蛋、番茄干、洋蓍、黄瓜、橄榄、戈贡佐拉奶酪、罗勒、红酒醋调味汁	18 /33

## MAIN COURSE 主菜

### PIZZA 披萨

<b>Four Cheese 四季披萨</b> 马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、帕马森干酪、布里奶酪、牛至、特级初榨橄榄油	25
<b>Mediterranean Vegetable 蔬菜披萨</b> 马苏里拉奶酪、烤辣椒、蘑菇、番茄、西葫芦、茄子、黑橄榄、特级初榨橄榄油、罗勒	25
<b>Mushroom and Truffle 蘑菇佐松露油</b> 马苏里拉奶酪、精选蘑菇、欧芹、松露油	22
<b>Smoked Salmon 烟熏三文鱼</b> 奶油奶酪、烟熏三文鱼、红洋葱、刺山柑、菠菜、辣根酱、香葱	28
<b>Margherita 玛格丽特披萨</b> 经典香草番茄基底、马苏里拉水牛奶酪、新鲜田园罗勒叶、牛至、帕马森干酪、特级初榨橄榄油	18
<b>Seafood 海鲜</b> 番茄、马苏里拉奶酪、虾、鱿鱼、烤蒜、辣椒碎	25
<b>Maldivian Tuna 马尔代夫金枪鱼</b> 番茄、自制烟熏油封黄鳍金枪鱼、马苏里拉奶酪、红洋葱、马尔代夫辣椒油	22
<b>Pesto Chicken 青酱鸡肉</b> 番茄、马苏里拉奶酪、烤鸡肉、芝麻菜、罗勒青酱	24
<b>Spicy Salami 香辣腊肠披萨</b> 番茄、马苏里拉奶酪、卡拉马塔橄榄、香辣牛肉萨拉米香肠、辣椒油	22

请向我们的团队询问我们的健康饮食定制菜单，我们提供素食、无乳制品、无麸质和低碳水化合物选项。这些菜单仅提供英文版本。”

所有价格均以美元计算，并需缴纳 27.6% 的政府税和服务费。请告知我们任何过敏或不耐受情况。参加 FB/AI 膳食计划的客人有权享用三道式的午餐和 三道式的晚餐，参加 HB 膳食计划的客人有权享用 三道式的晚餐。对于用餐计划的客人，带 \* 的商品需支付 5 美元的附加费，带 \*\* 的商品需支付 15 美元的附加费。

## PASTA AND RISOTTO 意大利面食和意大利烩饭

<b>Pasta alla Napoletana 那不勒斯番茄意面</b> 通心粉、番茄、田园罗勒、蒜、特级初榨橄榄油	18
<b>Ravioli Verdi 意大利绿饺</b> 意式菠菜奶酪饺、塔雷吉欧酱、碧根果、帕马森干酪碎	30
<b>Spaghetti Bolognese 意式肉酱面</b> 安格斯牛肉拉古酱、番茄酱、帕马森奶酪、新鲜罗勒叶	32
<b>Seafood Linguine 番茄酱香蒜橄榄油意面</b> 扁意面、特级初榨橄榄油、大虾、珊瑚鱼、鱿鱼、贻贝、蒜、辣椒碎	36
<b>Potato Gnocchi 意式土豆面疙瘩</b> 土豆面疙瘩、奶油菠菜酱、帕马森干酪碎	26
<b>Mushroom Risotto 菌菇烩饭</b> 卡纳罗利米饭、什锦菌菇、松露油	32
<b>Seafood Risotto 海鲜烩饭</b> 卡纳罗利米饭、海鲜、藏红花、柠檬片	36
<b>Lasagne 肉酱意式千层面</b> 安格斯牛肉拉古酱、法式白酱、番茄、帕马森奶酪	38

## MAIN PLATES 主菜

<b>Garlic Rosemary Chicken 蒜蓉迷迭香烤鸡肉</b> 烤蒜迷迭香鸡胸肉、香草烤土豆、烤洋葱、蔓越莓汁	32
<b>Baked Reef Fish 烘烤鱼</b> 香煎白鱼排、樱桃番茄炖汤、刺山柑、红洋葱、橄榄、欧芹、辣椒碎、意式烤面包片	28
<b>Eggplant Parmigiana 意式焗烤千层茄子</b> 烤茄子、番茄酱、普罗沃洛内奶酪、马苏里拉奶酪、帕马森干酪、罗勒	24
<b>Lamb Ossobuco 炖羊胛</b> 羊小腿炖根茎类蔬菜、番茄牛肉汤、格雷莫拉塔酱、藏红花烩饭	46*
<b>Grilled Calamari 烤鱿鱼</b> 烤鱿鱼、罗曼斯科辣酱、蔬菜沙拉、意大利香醋、特级初榨橄榄油	38

## DESSERT 甜点

<b>Tiramisu 提拉米苏</b> 手指饼干蘸浓缩咖啡，马斯卡彭奶酪和可可粉	16
<b>Crème Brûlée 法式焦糖烤布蕾</b> 卡士达酱、焦糖、酸樱桃	16
<b>Profiteroles 泡芙</b> 生奶油、热巧克力酱、烤杏仁碎	14
<b>Stracciatella 意式巧克力碎片冰淇淋三明治</b> 黑巧克力碎片冰淇淋、巧克力威化饼干	14
<b>Fresh Fruit Salad 新鲜水果沙拉</b> 新鲜水果碗、薄荷酱、酸橙	14
<b>Homemade Ice Cream 自制冰淇淋</b> Vanilla 香草, Chocolate 巧克力 Mint 薄荷, Strawberry 草莓, Coconut 椰子	8 一勺
<b>Homemade Sorbet 自制冰糕</b> Mango 芒果, Lemon/Lime 柠檬和酸橙, Coconut 椰子	8 一勺

请向我们的团队询问我们的健康饮食定制菜单，我们提供素食、无乳制品、无麸质和低碳水化合物选项。这些菜单仅提供英文版本。”

所有价格均以美元计算，并需缴纳 27.6% 的政府税和服务费。请告知我们任何过敏或不耐受情况。参加 FB/AI 膳食计划的客人有权享用三道式的午餐和 三道式的晚餐，参加 HB 膳食计划的客人有权享用 三道式的晚餐。对于用餐计划的客人，带 \* 的商品需支付 5 美元的附加费，带 \*\* 的商品需支付 15 美元的附加费。