

## [ MONTHLY GOURMET ]

### Vitello tonnato

Slow cooked Australian veal sirloin with tuna sauce  
慢烹澳洲小牛肉配金枪鱼酱

108 RMB

### Risotto al nero di seppia, limone e miele

Squid ink risotto with honey and fresh lemon zest  
墨鱼汁米饭配蜂蜜及鲜柠檬皮

118 RMB

### Tagliolini al nero di seppia, calamari, limone ed essenza al miele

Homemade squid ink tagliolini with squid and lemon jus  
手工自制意式墨鱼细面配鱿鱼及柠檬汁

118 RMB

### Tagliatelle al vino rosso e scorfano

Red wine tagliatelle with red snapper and fish stock  
手工自制红酒宽面配红鲷鱼

138 RMB

### Filetto di maiale farcito al foie gras e funghi, purea di zucca e verdure

Roasted pork stuffed with foie gras and mushrooms, served with  
pumpkin puree and vegetables  
香烤鹅肝蘑菇猪肉卷配南瓜泥和蔬菜

198 RMB

[ TWO PEOPLE SIGNATURE SHARING ]

Tavola antipasto misto  
Tavola antipasti platter  
意式荟萃  
298 RMB

Spiedino di pesce e verdure alla griglia  
Grilled seafood skewer with assorted seasonal vegetables  
(king prawn, salmon, snapper, sea bass)  
碳烤海鲜荟萃（大明虾、三文鱼、鲷鱼、海鲈鱼）配扒时蔬  
218 RMB

Costata di manzo angus alla fiorentina per due persone  
Grilled Florentine style Top Angus T-bone steak (700g)  
Choice of side dish (roasted potato, mashed potato or grilled  
vegetables - 2 of 3)  
澳洲顶级 T 骨牛排（700 克）配菜三选二（意式香烤土豆、土豆泥或扒蔬菜）  
688 RMB

Selezione di dolci  
Tavola selection of desserts and ice creams (6 flavors)  
甜点 6 味荟萃  
98 RMB

## [ ANTIPASTI ]

Insalatina mista con avocado, pompelmo, funghi, asparagi, parmigiano,  
condita all' olio e limone

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

78 RMB 

Carpaccio di filetto di manzo alla moda Tavola, rucola e parmigiano  
reggiano

Australian beef tenderloin carpaccio with arugula and parmesan

经典生牛肉薄片配芝麻菜和帕玛森芝士

98 RMB

Parmigiana di melanzane

Baked eggplant with buffalo cheese, mozzarella, tomato and fresh  
basil

经典帕尔玛式烤茄子配水牛芝士、马苏里拉芝士、番茄及鲜罗勒叶

98 RMB

Scaloppa e terrina di foie gras al pepe nero, servito con pan brioche

Pan-fried foie gras and terrine, served with brioche

香煎鹅肝&鹅肝批配 brioche 面包

138 RMB

Burrata fresca con pomodorini, rucola, capperi e acciughe

Italian burrata with cherry tomato, anchovy and arugula

鲜布拉塔芝士配樱桃番茄、银鱼柳及芝麻菜

178 RMB 

Impepata di cozze, prezzemolo e pomodorini

White wine stewed mussel with cherry tomato (450g)

白葡萄酒烩海虹配樱桃番茄 (450 克)

248 RMB

## [ ZUPPA ]

Zuppa del giorno  
Daily special soup  
TAVOLA 每日例汤  
68 RMB

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  
78 RMB 

Zuppa di pesce amalfitana con crostone all'aglio  
Amalfi seafood soup with garlic bruschetta  
意式阿玛斐风格海鲜浓汤配蒜香面包  
108 RMB

## [ RISOTTO ]

Risottino ai funghi porcini e tartufo nero mantecato al  
parmigiano 24 mesi  
Black truffle and porcini risotto tossed with 24 months parmesan cheese  
黑松露意大利米饭配牛肝菌及陈年帕玛森芝士  
158 RMB 

Risotto alla vaniglia con scampone arrostito  
Vanilla risotto with roasted langoustine  
意式香草米饭配新西兰海鳌虾  
178 RMB

[ PRIMI PIATTI ]

La lasagna all'Emiliana  
Oven baked lasagna Emiliana style  
艾美利亚式肉酱千层面  
118 RMB

Gnocchi freschi al pomodoro con tartare di mozzarella di bufala  
Potato gnocchi with fresh tomato sauce and buffalo tartare  
塔沃拉手工自制土豆面团配新鲜番茄汁及水牛芝士  
118RMB 

Cavatelli di semola al ragu di pesce, gamberi, vongole verace e  
pomodoro  
Homemade cavatelli with daily fresh seafood  
时令海鲜烩手工自制猫耳面  
128 RMB

Fiocchetti di pasta fresca al parmigiano su  
fonduta al profumo di tartufo  
Fiocchetti stuffed with ricotta and black truffle sauce  
意式手工馄饨配黑松露汁  
128 RMB 

Tagliolini allo zafferano con gamberone,  
aglio orsino, olio d'oliva D.O.P, pomodorini e peperoncino  
Saffron tagliolini with king prawn, garlic confit, cherry tomato, chili  
and olive oil  
自制藏红花意面配大虾、香蒜、辣椒及橄榄油  
138 RMB

Spaghetti con vongole veraci granchio pomodorini  
Spaghetti tossed with clam, crab meat and cherry tomato  
意粉配蛤蜊、蟹肉及樱桃番茄  
138 RMB

Linguine all'astice, pomodorini e basilico  
Linguine with 1/2 Boston lobster, cherry tomato and fresh basil  
意大利扁面配半只波士顿龙虾、樱桃番茄及鲜罗勒叶  
228 RMB

## [ CLASSIC PIZZA ]

### Margherita

Pomodoro,mozzarella di bufala e basilico  
Tomato sauce, buffalo cheese and fresh basil  
番茄酱、水牛芝士及新鲜罗勒

98 RMB 

### Diavola

Pomodoro,mozzarella di bufala,salame piccante e basilico  
Tomato sauce, buffalo cheese, Napoli salami, and fresh basil  
辣味萨拉米、番茄酱、水牛芝士及新鲜罗勒

108 RMB

### Capricciosa

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi,carciofi, prosciutto  
Tomato sauce, buffalo cheese, mushroom, artichoke and ham  
番茄酱、蘑菇、洋蓟芯、火腿及水牛芝士

118RMB

### Boscaiola

Funghi,prosciutto cotto, pancetta, mozzarella di bufala  
Mushroom, cooked ham, pancetta and buffalo cheese  
蘑菇、传统意式火腿、意式培根及水牛芝士

128 RMB

## [SIGNATURE PIZZA]

### TAVOLA

Pomodoro,mozzarella, asparagi, pomodorini,olive, cipolla rossa,  
gamberetti, aglio  
Tomato sauce, mozzarella, asparagus, cherry tomato, olive, red onion,  
shrimp and garlic  
塔沃拉披萨

128RMB

### Rustica

Mozzarella di bufala,porcini, crema di tartufo,prosciutto crudo, miele  
Buffalo cheese, porcini mushroom, black truffle, parma ham and honey  
水牛芝士、牛肝菌蘑菇、黑松露、帕尔玛火腿及蜂蜜

148RMB

**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...

Filetto di dentice arrostito, con verdure e crema al pomodoro crudo  
Roasted red snapper with seasonal vegetables and fresh tomato sauce  
烤红鲷鱼配时令蔬菜及新鲜番茄酱  
208 RMB

Filetto di salmone al rosmarino e capperi in brodetto di cozze  
vongole ed ortaggi all' olio crudo e prezzemolo al profumo di zafferano  
Roasted salmon fillet with caper, rosemary, clam,  
vegetables and saffron sauce  
香煎三文鱼配水瓜柳、迷迭香、蛤蜊和海虹、蔬菜及藏红花汁  
218 RMB

Tonno In crosta di sesamo con melanzane,  
peperoni e verdure, olio al basilico e crema di limone  
Roasted tuna in sesame crust with eggplant tartare, red pepper,  
vegetables and lemon sauce  
烤金枪鱼配芝麻、茄子鞑靼、甜椒、蔬菜及柠檬酱  
248 RMB

Filetto di merluzzo australiano e gamberone gigante  
serviti con menta pomodorini,capperi,olive nere e basilico  
Australian cod fish and tiger prawn with cherry tomato, caper, black  
olive and basil compost  
澳洲深海黑鳕鱼和老虎虾配樱桃番茄、水瓜柳、黑橄榄及罗勒  
248 RMB

Astice alla catalana  
Slow-cooked Atlantic lobster in aromatic water with typical Sardinian  
mixed salad and lemon dressing  
慢煮大西洋龙虾配什锦蔬菜沙拉及柠檬汁  
398 RMB

Astice alla griglia con concasse' di pomodoro all'aglio e basilico  
Grilled Atlantic lobster with tomato concasse, extra virgin olive oil and  
basil  
碳烤大西洋龙虾配番茄丁、初榨橄榄油及罗勒叶  
398 RMB

## [ SECONDI ]

### SECONDI FROM THE LAND...

Tagliata di flank steak di manzo con rucola, parmigiano reggiano e olio extra vergine d'oliva toscano

Grilled Australian flank steak with arugula, parmesan shaving and Tuscan extra virgin olive oil

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

208 RMB

Costolette d'agnello alla griglia servite con patate novelle e cavolfiori gratinati, salsa al cacao amaro

Grilled Australian lamb rack with baby potato, organic cauliflower and chocolate sauce

慢烤羊排配小土豆、有机菜花及巧克力汁

248 RMB

Filetto di manzo Angus arrostito In crosta al parmigiano, verdure al burro e salsa al porto (200g)

Roasted Angus beef in parmesan crust with vegetables and Port sauce (200g)

蛋白芝士焗安格斯牛肉配蔬菜及波特酒汁

308 RMB

Filetto di vitello alla milanese leggermente affumicato, zabaione al tartufo

Milanese style Pan-fried Australian veal fillet with smoked rosemary and truffle sauce

米兰特色料理澳洲小牛肉配烟熏迷迭香及松露汁

318 RMB

Filetto di wagyu Rossini, fegato d'oca, spinaci e salsa al marsala

Rossini style Wagyu beef tenderloin with pan-fried foie gras, spinach and Marsala wine sauce

罗西尼式和牛里脊配香煎鹅肝、菠菜及玛莎拉酒汁

398 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



[ SIDE DISH ]

Patate arrosto al rosmarino e aglio  
Roasted baby potato with garlic and rosemary  
香蒜迷迭香烤小土豆  
28 RMB

Verdure alla griglia  
Grilled Mediterranean vegetables  
扒地中海蔬菜  
28 RMB

Spinaci saltati  
Spinach beurre  
黄油菠菜  
28RMB

Patatine fritte  
French fries  
炸薯条  
28 RMB

Misto di funghi saltati  
Sautéed mixed mushrooms  
炒混合菌类  
48 RMB

Asparagi bolliti  
Boiled asparagous  
清水芦笋  
68RMB