

[T] A V O L A

Better Life, Better [T]AVOLA!

更好的生活，更好的塔沃拉！

Since 2008

[ANTIPASTI]

Insalatina Mista con Avocado, Pompelmo, Cipolla Rossa, Funghi,
Asparagi e Parmigiano, Condita con Olio e Limone
Mixed salad with avocado, grapefruit, red onion,
mushroom, asparagus, Parmesan cheese and lemon dressing
田园蔬菜沙拉佐以红洋葱, 牛油果, 蘑菇, 芦笋, 西柚及顶级芝士片, 配以柠檬汁
68 RMB 

Carpaccio di Filetto di Manzo alla Moda Tavola, Rucola e Parmigiano Reggiano
Australian beef tenderloin carpaccio, "Tavola" style, with rocket salad and Parmesan shaving
塔沃拉经典生牛肉薄片, 配以芝麻菜, 帕玛森芝士
98 RMB

Insalatina di Mare Servita con Polipo Tiepido, Scampo Crudo, Gamberi, Calamaro, Condita all' Olio e Limone
Seafood salad served with warm octopus, langoustine, shrimp, squids and lemon dressing
什锦海鲜沙拉 (章鱼, 小龙虾, 虾仁, 鱿鱼) 佐以柠檬汁
118 RMB

Carpaccio Tiepido di Salmone con Verdurine e Pecorino
Warm salmon carpaccio with small vegetables and Pecorino cheese
烤制三文鱼薄片佐以嫩芽蔬菜沙拉及绵羊奶酪
128 RMB

Capesante Spadellate, Ragu' di Porcini, Salsa al Tartufo e Taleggio
Pan-seared scallops, with porcini mushrooms ragout, truffle and Taleggio sauce
香煎扇贝配烩牛肝菌, 松露和塔利乔软奶酪汁
148 RMB

Mozzarella di Bufala in Crosta di Mandorle con Confit di Pomodorini, Crema al Basilico e Misticanza
Fried Buffalo cheese in almond sliced crust, served with sweet tomato, basil cream sauce and mixed salad
炸裹杏仁碎水牛奶酪佐以甜番茄, 罗勒香草酱及沙拉
108 RMB 

Trilogia di Foie Gras, Terrina, Scottato e Caramellato al Cioccolato
Trilogy of foie gras, terrine, pan-seared and chocolate caramelized
美味鹅肝三重奏
138 RMB

Tavola Antipasto Misto (due persone)
Tavola antipasti platter (for two people)
意式冷菜拼盘荟萃 (两人份)
288 RMB

[ZUPPA]

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佐以蒜香面包

88 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佐以幼滑黑松露油

78 RMB 

Zuppa del Giorno

Daily special soup

TAVOLA每日例汤

58 RMB

[PASTE FRESCHE]

Cavatelli di Semola al Ragu di Pesce, Gamberi, Vongole Veraci e Pomodoro

Home-made cavatelli pasta cooked with daily fresh seafood

时令海鲜烩手工自制猫耳面

128 RMB

La Lasagna all'Emiliana

Oven baked lasagna Emiliana style

艾美利亚式肉酱千层面

108 RMB

Gnocchi Freschi al Pomodoro con Tartare di Mozzarella di Bufala

Fresh potato gnocchi served with tomato sauce and Buffalo tartar

塔沃拉手工自制新鲜土豆团佐以番茄汁和水牛芝士鞑靼

118 RMB 

Ravioli agli Asparagi in Crema al Parmigiano, rosso d'Uovo al Tartufo

Fresh ravioli filled with asparagus in Parmesan cream sauce, egg yolk and truffle slice

意式手工自制芦笋饺子佐以蛋黄、帕玛森芝士奶油汁，配以松露片

128 RMB 

[PRIMI PIATTI]

Il "Classico" Risotto alla Milanese con Cialde Croccanti al Parmigiano e Riduzione di Chianti

Classic risotto "Milanese style" with Saffron, Parmesan wafers and Chianti red wine sauce

意大利经典米兰式藏红花米饭，配以脆皮帕玛森芝士片和基安蒂红酒汁

128 RMB 

Risotto con Scampo Mediterraneo, Chele di Granchio Mantecato all'Olio D.O.P Toscano

Risotto with Alaska king crab leg, langoustine and Tuscany olive oil

意式米饭佐以阿拉斯加蟹腿，小龙虾及托斯卡纳橄榄油

148 RMB

Risotto ai Funghi Porcini e Tartufo Nero Mantecato al Parmigiano 24 Mesi

Porcini and black truffle risotto tossed with 24 months Parmesan cheese

黑松露意大利米饭佐以牛肝菌及陈年帕玛森芝士

148 RMB 

Cappellini al Pesto Leggero di Basilico, Patate, Fagiolini e Gambero

Cappellini in light pesto cream sauce, served with cube potatoes, French bean and shrimp

天使细面佐以清新香草酱，配小土豆，豇豆和红虾

108 RMB 

Spaghetti con Vongole Veraci, Granchio e Pomodorini

Spaghetti tossed with clams, crab meat and cherry tomato

意粉佐以蛤蜊，蟹肉及樱桃番茄

118 RMB

Spaghetti con Gamberone, Aglio Orsino, Olio d'Oliva D.O.P e Pomodorino Piccante

Spaghetti with king prawn, confit garlic, chili, olive oil

意粉佐以大虾，香蒜，辣椒与橄榄油

128 RMB

Linguine all'Astice, Pomodorini e Basilico

Linguine pasta with 1/2 Boston lobster, cherry tomato and fresh basil

意大利扁面佐以半只波士顿龙虾，樱桃番茄与新鲜罗勒叶

208 RMB

Paccheri in Salsa di Pomodorini, Menta e Melanzane con Grattuggiata di Pecorino

Bronze made Gragnano pasta cooked with cherry tomato, aubergines and grate Pecorino cheese

意大利手工管面佐以樱桃番茄，茄子及佩科里诺干酪

118 RMB 

Pappardelle con Fondo di Carne, Straccetti di Vitello e Pagliata di Verdure

Pappardelle cooked with veal meat and vegetable julienne

意大利宽面佐以烩小牛肉和蔬菜丝

138 RMB

[PIZZA]

Margherita

Tomato, Buffalo cheese and basil

番茄酱, 水牛芝士, 罗勒叶

98 RMB 

Diavola

Napoli salami, tomato, Buffalo cheese and basil

辣味香肠, 番茄酱, 罗勒叶及水牛芝士

108 RMB

Salsiccia e Taleggio

Italian sausage, Taleggio cheese, zucchini, basil and Buffalo cheese

猪肉香肠, 塔利乔芝士, 节瓜, 罗勒, 番茄酱及水牛芝士

108 RMB

Capricciosa

Tomato, mushroom, artichokes, ham and Buffalo cheese

番茄酱, 蘑菇, 洋蓟芯, 火腿及水牛芝士

118 RMB

Briosa

Tomato, Buffalo, Brie, ham, artichokes, slice fresh tomato

番茄酱, 水牛芝士, 布里芝士, 火腿, 洋蓟芯及新鲜番茄片

128 RMB

Boscaiola

Champignons mushroom, cooked ham, pancetta ham and Buffalo cheese

蘑菇, 传统意式火腿, 意式培根及水牛芝士

128 RMB

Saporita

Tomato, Buffalo, tuna, onion, peppers

番茄酱, 水牛芝士, 金枪鱼, 洋葱, 甜椒

128 RMB

Rustica

Buffalo cheese, porcini mushrooms, truffle, Parma ham and honey glaze

水牛芝士, 牛肝菌蘑菇, 黑松露, 帕尔玛火腿及蜂蜜

148 RMB

Prosciutto e Rucola

Cherry tomato, rocket salad, Parma ham, smoked cheese and Buffalo cheese

樱桃番茄, 芝麻菜, 帕玛火腿, 烟熏芝士, 番茄酱及水牛芝士

138 RMB

For Our Pizza We Only Use Imported Buffalo Mozzarella Cheese From Italy

本餐厅所有匹萨均使用意大利进口水牛奶酪

[SECONDI]

Secondi From The Sea ...

Filetto di Branzino con Consomme di Pomodoro e Finocchi Stufati

Fillet of sea bass with tomato consommé and fennel stews

烤海鲈鱼配以番茄和茴香菜清汤

188 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 cappers, served with rosemary, clams, mussel soup, and vegetables, Saffron flowers

香煎三文鱼佐以水瓜柳，迷迭香，蛤蜊，青口贝，蔬菜及藏红花汁

208 RMB

Filetto di Merluzzo Australiano e Gamberone Gigante Serviti con Composta di Peperoni, Timo, Aglio e Menta

Australian cod fish and tiger prawn combination, served with roasted pepper and thyme & mint compost

澳洲深海黑鳕鱼及老虎虾佐以烩甜椒

238 RMB

Tonno in Crosta di Sesamo con Melanzane,Peperoni e Verdure,Olio al Basilico e Crema di Limone

Roasted tuna in sesame crust, served with aubergine tartar, red pepper,vegetables and lemon cream sauce

烤金枪鱼佐以芝麻，茄子鞣靶，甜椒，蔬菜及柠檬酱

218 RMB

Frittura di Calamari, Gamberi Argentini e Verdure in Latte e Semola, Servita con Salsa Tartara

Fried squids, Argentina red shrimps and vegetables mixed with milk and semola flour, served with tartar sauce

香炸鱿鱼，阿根廷红虾，蔬菜裹意大利小麦粉佐以鞣靶酱

198 RMB

Spiedino di Pesce e Verdura alla Griglia

Grilled seafood skewer served with assorted seasonal vegetables (king prawn, salmon, snapper, sea bass, squid)

碳烤海鲜荟萃（大明虾，三文鱼，鲷鱼，海鲈鱼，鱿鱼）佐以扒时蔬

198 RMB

Astice alla Catalana

Atlantic lobster cooked in aromatic water served with a typical Sardinian salad made by tomatoes, red onion, celery, extra virgin olive oil and lemon dressing

蔬菜汁煮太平洋龙虾佐以西红柿，红洋葱，芹菜什锦蔬菜沙拉，配以柠檬汁

Or

Astice alla Griglia con Concassè di Pomodoro all' Aglio e Basilico

Grilled Atlantic lobster served with tomato concasse, garlic, extra virgin oil and basil

碳烤蒜香大西洋龙虾佐以番茄丁，蒜蓉，橄榄油和罗勒叶

398 RMB

[SECONDI]

Secondi From the Land...

Petto d'Anatra al Miele con Patata al Cartoccio e Broccoletti alle Mandorle

Duck breast roasted with honey, served with baked potato, broccoli and almond slice

蜂蜜烤鸭胸佐以烤土豆，西兰花和杏仁片

168 RMB

Costolette d'Agnello Australiano Servite con Patate Arrosto, Punte d'Asparagi, Salsa al Pepe Nero e Spugnole

Grilled Australian lamb rack, served with roast potato, asparagus, and black pepper sauce

慢烤澳洲羊排佐以香烤土豆，芦笋及黑椒汁

228 RMB

Tagliata di Flank Steak di Manzo con Rucola, Parmigiano Reggiano e Olio Extra Vergine d'Olive Toscano

Grilled Australian flank steak, served with rocket, parmesan shaving and Tuscany extra virgin olive oil

扒澳洲侧翼牛排配帕玛芝士，芝麻菜及托斯卡纳初榨橄榄油

198 RMB

Filetto di Vitello alla Milanese Leggermente Affumicato, Zabaione al Tartufo

Pan-fried Australian Veal fillet, Milanese style, served with lightly smoked rosemary and truffle sabayon sauce

米兰特色料理澳洲小牛肉佐以烟熏迷迭香草，配以松露汁

318 RMB

Filetto di Manzo Angus Grigliato (200g)

Grilled Australian Angus beef tenderloin (200g)

Choice of garniture(roasted potato, mash potato or grilled vegetables)

进口顶级安格斯牛排佐以精选海盐及黑胡椒 (200克)

配菜选择 (意式香烤土豆, 土豆泥或扒蔬菜)

298 RMB

Filetto di Wagyu Rossini, Fegato d'Oca, Spinaci e Salsa al Marsala

Wagyu beef tenderloin "Rossini" style, served with pan-seared goose liver, spinach and Marsala wine sauce

罗西尼式和牛里脊配以香煎鹅肝，炒菠菜及玛莎拉红酒汁

398 RMB

Costata di Manzo Angus alla Fiorentina per due Persone (700g)

Grilled top Angus T-bone steak Florence style for two people (700g)

Choice of garniture (roasted potato, mash potato or grilled vegetables)

澳洲顶级T骨牛排 (700克)

配菜选择 (意式香烤土豆, 土豆泥或扒蔬菜) / 两人份

688 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.