



Appetizers

Prosciutto with Melon & Pear

意大利火腿配蜜瓜及啤梨

薄切的意大利火腿配上甜美的哈密瓜和時令啤梨拌陳年黑醋及意大利特級初榨橄欖油

Regular Grande

108 182

Grilled Rosemary Chicken Lollipops

香燒露絲瑪麗棒棒雞

烤製用露絲瑪麗、香草、蒜、特級初榨橄欖油醃好的雞腿，最後配上檸檬蘸醬

128 218
(7pcs) (14pcs)

Soft Shell Crabs with Lemon-Thyme Aioli

檸檬香草軟殼蟹

脆炸軟殼蟹配上火箭葉、醃紅洋蔥及檸檬香草醬

142 236
(2pcs) (4pcs)

Parmesan Truffle Fries

香脆巴馬臣芝士黑松露薯條

巴馬臣芝士、香菜、鹽及黑椒香脆薯條配黑松露香蒜醬

95 138

Mussels Bianco

白酒汁燴青口

新鮮蒸烘青口、西蘭花、紅椒並配上白酒汁

158 258

Calamari

脆炸魷魚

將沾上脆香巴馬臣芝士和意大利香料麵包糠的魷魚炸至金黃，最後灑上羅勒海鹽配燈籠椒蒜蓉蛋黃醬

123 208

Antipasto

意大利前菜拼盤

意大利火腿、辣肉腸、精選意大利芝士、橄欖及燒雜菜配無花果醬、蜜糖黑松露醬

156 260

Oven Roasted Whole Cauliflower

焗原個椰菜花

配上蒜蓉牛油、巴馬臣芝士、忌廉香草醬

105

Table Size Pizza

Pepperoni, Pineapple & Mushroom

亞熱帶

意大利辣肉腸片、菠蘿、蘑菇、馬蘇里拉芝士

192 272

New York Classic

經典紐約

自家製意大利肉腸、雜色椒、洋蔥、新鮮蘑菇、馬蘇里拉芝士

192 272

Margherita

蕃茄香草薄餅

配蕃茄醬、香草及芝士

142 180

Portobello Mushroom

黑松菌醬配意菇薄餅

黑松菌醬、火箭葉和香草醬

195 275

Cherry Pie

車厘批

車厘茄、新鮮馬蘇里拉芝士，意大利腸肉、薩拉米腸及羅勒

212 280

Extra Toppings 另加配料

Pepperoni 意大利辣肉腸 45 Pineapple 菠蘿 25 Mushrooms 蘑菇 25

Soups & Salads

Minestrone Soup

意式雜菜湯

新鮮蘿蔔、蕃茄、意大利青瓜、青豆、白豆、西芹、洋蔥及通粉放入用各種香料秘製已成的湯，最後加上巴馬臣芝士碎

Regular Grande

38 102

Cream of Mushroom & Chicken Soup

香濃忌廉蘑菇雞湯

雞肉絲，新鮮蘑菇，忌廉及鮮奶

38 102

Mulberry Bend Salad

野莓雞肉沙律

鮮嫩雞肉配新鮮蔬菜、草莓、啤梨、焦糖核桃及非達芝士，拌入紅莓油醋汁

135 225

Caesar Salad

凱撒沙律

將脆口羅馬生菜拌入經典特製的凱撒醬，再加上鬆脆的蒜蓉麵包粒

112 185

Add 配

Chicken 雞肉 Regular 142 Grande 215
Shrimp 鮮蝦 Regular 158 Grande 228

Little Italy NYC Salad

紐約小意大利沙律

鮮嫩蔬菜、亞支竹、黑橄欖、紅洋蔥、蕃茄、芝士、意大利火腿，拌入傳統的意大利醬汁

125 198

Chopped Grilled Chicken Salad

特色烤雞沙律

鮮嫩雞肉塊、脆口生菜配芝士、新鮮蕃茄、洋蔥粒、意大利火腿拌意大利忌廉醬

108 172

Designers Pizza

Hawaiian Queen Chili

皇后駕到

菠蘿、火腿片、辣椒、新鮮馬蘇里拉芝士、巴馬臣芝士配獨家秘製香甜辣椒醬

148

OMG Pear Formaggi

多芝多彩

新鮮馬蘇里拉芝士、艾斯阿格芝士、非達芝士、巴馬臣芝士配白汁忌廉醬

152

Smokin' Salmon Caper

熱情如火

煙三文魚、紅洋蔥、水瓜柳、蒔蘿、新鮮馬蘇里拉芝士、巴馬臣芝士配白汁忌廉醬

162

Honey Baby Sriracha chicken

蜜辣雞

甜辣雞肉、辣椒、新鮮馬蘇里拉芝士、巴馬臣芝士配蕃茄醬

158

Vegetable & Potato Sides

Scalloped Potatoes

白汁芝士焗薯片

薄切薯片加入巴馬臣、艾斯阿格和馬蘇里拉芝士一同焗製

62

Garlic Mashed Potatoes

香蒜拌薯蓉

新鮮薯蓉加入蒜蓉和羅勒橄欖油

55

Broccoli & Portobello Mushroom

西蘭花配意菇

時令入口西蘭花配意大利咖啡菇

65



Main Platters

Grilled Boston Lobster Tail & Hand Cut USDA

Choice Rib Eye Steak

香烤波士頓龍蝦尾及美國肉眼扒

主菜配上意大利白酒醋烤薯仔、車厘茄及黃豆沙律

Steak Pizzaiola

蘑菇燒汁肉眼扒

美國肉眼扒配香蒜花菇、蕃茄沙律、烤粟米及烤露絲瑪麗薯仔，淋上特製蘑菇燒汁

Steak Tuscan

它斯肯T骨牛扒

炭燒檸檬黑椒T骨牛扒配白芝士焗薯片及香蒜蔬菜

USDA Tomahawk Steak

美國特選戰斧牛排

炭烤美國特選戰斧牛排配上香蒜花菇、烤紅椒、烤露絲瑪麗薯仔和新鲜蕃茄沙律

Roasted Chicken Scarpiella Family Style

意式香草焗雞

露絲瑪麗焗雞配烤薯角及特製的雜椒茄醬

Chicken Parmesan

蕃茄芝士雞塊

將嫩雞塊沾上巴馬臣芝士及香脆麵包糠煎至金黃色，然後放上新鮮馬蘇里拉芝士及秘製蕃茄醬

Grilled U.S. Pork Tomahawk

美國特選戰斧頭豬扒

配牛油及香蒜焗薯仔、火箭菜、意大利青瓜及蘋果蓉

Pomegranate & Balsamic Glazed Grilled Baby Back Pork Ribs

石榴陳醋烤嫩豬排骨

以意大利香草調味，炭烤豬排骨配上意大利青瓜，黃豆沙律，烤車厘茄和自家秘製小紅莓甜酸醬

Lamb Chops "Hot Fingers" Scottadito

燒香草羊排

燒意大利香草羊排、烤焗馬鈴薯和甘筍，並配上特製的黑醋薄荷汁

Italian Feast Platter

烤豬排骨、肉丸、意大利肉腸、露絲瑪麗燒雞拼盤配烤大啡菇、蘆筍及意大利青瓜

Hand-pressed 8oz USDA Choice Italian Hamburger

手製8安士意式美國特選級漢堡

秘製燒牛肉漢堡、煙燻馬蘇里拉芝士、炒蘑菇意式奶油麵包配黑松露薯條

Grilled Twin Boston Lobster Tails

香烤波士頓龍蝦尾

主菜配上意大利白酒醋烤薯仔、車厘茄及黃豆沙律

Oven Roasted Whole Seabass

烤焗鱸魚

配水瓜柳、意大利青瓜、白酒蕃茄汁、茴香和意大利香草黑醋

Pan Seared Prawns with Garlic and Black Pepper

煎蒜蓉黑椒蝦

配蒜蓉包

Regular Grande

478

298 (8oz) 438 (12oz)

508 (16oz)

1288

188 (4pcs) 298 (8pcs)

168 256

258 398

208 348

285 (3pcs) 498 (7pcs)

338 558

178 305

388

262

178 288

Pasta & Risotto

Spaghetti with Meatballs

蕃茄意式肉丸意粉

手製牛肉丸意粉配以濃郁的 *Amaroni's* 招牌蕃茄醬

Grilled Boston Lobster Tail with Spaghetti and Seafood Bisque Sauce

海鮮濃汁波士頓龍蝦尾意粉

波士頓龍蝦尾意粉加入自制海鮮濃汁，火箭菜及巴馬臣芝士

Spaghetti Carbonara

白汁意大利芝士煙肉意粉

加入煙肉、洋蔥、黑椒配香濃忌廉汁

Amaroni's Home Made Lasagna

經典千層麵

千層麵每一層都鋪滿了巴馬臣和馬蘇里拉芝士碎，最後再淋上 *Amaroni's* 的招牌博洛尼亞風味蕃茄肉醬汁

Penne Rustica

焗鮮蝦雞肉通粉

烤鮮蝦、雞肉和意大利火腿並加入巴馬臣芝士和忌廉汁一起焗製

Ricotta Cheese & Spinach Ravioli

意大利芝士菠菜銀餃

意大利芝士菠菜銀餃配忌廉蕃茄醬

Seafood Linguine in Pesto Cream Sauce

忌廉香草海鮮意大利幼麵

鮮蝦、青口、蜆肉、帶子配上香草忌廉芝士醬

Wild Mushroom Risotto

意大利雜菌飯

意大利飯加入雜菌、蒜蓉、松露油和巴馬臣芝士

Seafood Risotto

意大利海鮮飯

意大利飯拌鮮蝦、青口、蜆肉、魚、蕃茄粒和 *Amaroni's* 招牌蕃茄醬

San Francisco Style Seafood Cioppino

蕃茄海鮮意大利湯飯

蟹肉、蜆、帶子、青口、魷魚、白魚、洋蔥、鮮蒜，意大利飯及香濃蕃茄汁秘製成的湯飯，最後加上羅勒葉

Desserts

Amaroni's Famous Tiramisu

招牌意大利芝士蛋糕

用濃縮咖啡和咖啡酒浸泡過的手指餅作為餅底，再鋪上一層層加有瑪沙拉酒的芝士忌廉，最後灑上可可粉及朱古力碎

New York Little Italy Cheese Cake

Strawberry Sauce or Mango Sauce

紐約小意大利芝士餅

紐約小意大利芝士餅拌士多啤梨汁或芒果汁

Little Italy Cannoli

小意大利甜卷

自家秘製酥脆甜卷，中間填滿了意大利芝士、朱古力粒和車厘甜酒

The Copa Big Italian Sundae

鮮果意大利雪糕新地

略帶微溫的香濃朱古力蛋糕拼上雲呢拿和朱古力意大利雪糕、朱古力醬、士多啤梨和忌廉

Regular Grande

152 256

262 398

135 226

152 256

168 282

148 248

182 298

146 248

172 285

178 298

78 130

78 130

68 92

98 198