

Daccapo

前菜

STARTERS

- | | |
|---|-----|
| 低温慢煮小牛柳配意式泡菜
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con giardiniera di verdure
Slow-cooked vitello tonnato with seasonal vegetables giardiniera | 168 |
| 普利亚式烤茄子塔
Parmigiana di melanzane Pugliese
Puglia's eggplant and tomato parmigiana | 148 |
| 意式水牛奶酪配番茄及彩椒酱
Burrata di bufala italiana con carpaccio di pomodori ramati,
pachino e chutney di peperoni
Italian buffalo burrata with tomato carpaccio and bell pepper chutney | 148 |
| 新西兰贻贝配藏红花和黑胡椒及香草面包
Impepata di cozze allo zafferano con crostini di pane alle erbe
Sautéed New Zealand mussels with saffron, black pepper,
served with toasted herbs-flavored bread | 168 |
| 春季蔬菜沙拉配荞麦面包丁及竹碳豆腐
Insalata di verdure primaverili con vinaigrette all'aceto di Sidro,
crostini di pane integrale, Tofu marinato nel carbone vegetale
Spring vegetable salad with Cider vinaigrette,
buckwheat bread croûtons and tofu marinated in vegetable charcoal | 138 |
| 羊毛菜柚子沙拉配芦笋及黑蒜汁
Insalata soncino con pomelo fresco,
julienne di asparagi e dressing all'aglio nero
Pomelo salad with lamb's lettuce, asparagus julienne and
black garlic dressing | 108 |
| 意式香肠拼盘配水牛奶酪及泡菜
Antipasto misto all'Italiana (for 2)
Selezione di affettati Italiani, burrata di bufala,
formaggi stagionati e sottaceti
Fine selection of Italian cold cuts, buffalo burrata, aged cheese, pickles | 298 |

厨师推荐
Chef's Recommendation

Daccapo

汤 SOUP

- 蔬菜汤 108
Minestrone di verdure stagionali
Seasonal vegetable soup
- 利古里亚海鲜番茄汤 158
Zuppa di pesce alla ligure con pane casereccio croccante al peperoncino
Assorted daily seafood and tomato soup "Liguria" style
with crunchy rustic bread flavored with fresh chili
- 每日例汤 98
Zuppa del giorno
Soup of the day

厨师推荐
Chef's Recommendation

杜兰小麦意面 DURUM WHEAT PASTA

此道杜兰小麦意面来自意大利的格拉尼亚诺地区，因其上等的品质和手工制作而闻名。

Our Durum wheat pasta is sourced from the Italian region of Gragnano, which is very famous for its highest quality and artisanal production.

- 意面配鸭肉香橙酱及洋蓟 168
Spaghettoni con ragout di anatra all'arancia e carciofi croccanti
Spaghetti with duck and orange ragout, crunchy artichoke
- 意式斜切面配番茄，茄子酱汁及山羊奶酪 168
Penne con salsa di pomodori freschi, melanzane,
basilico e formaggio caprino
Penne from Gragnano with fresh tomato sauce,
eggplant, basil and goat's cheese
- 意式扁面配土豆，文蛤及罗勒酱汁 158
Linguine con pesto genovese, patate e vongole
Linguine with Genoese pesto, potatoes and clams

Daccapo

手工意面

HANDMADE PASTA

- 手工意式细面配波士顿龙虾及鱼子酱 228
Tagliolini all'astice con caviale e croutons al burro
Boston lobster tagliolini with caviar and butter croûtons
- 手工意式宽面配海虹，鲜蚕豆及山羊奶酪 168
Pappardelle con cozze, fave e pecorino
Pappardelle with mussels, fava beans and Pecorino cheese
- 蛋黄意饺配黑椒咸肉汁 158
Fagottini ripieni di carbonara con riduzione al pepe nero
e pancetta croccante
Fagottini stuffed with carbonara sauce,
black pepper reduction and crunchy bacon
- 黑椒芝士意饺配焦糖榛子及松露酱 198
Ravioli cacio e pepe con tartufo e caramello di nocciole
Ravioli "cacio & pepe" with hazelnut caramel and truffle

厨师推荐
Chef's Recommendation

意式烩饭

RISOTTO

- 墨鱼汁烩饭配小鱿鱼及罗勒 188
Risotto Carnaroli al nero di seppia con calamaretti rossi e basilico
Squid ink Carnaroli risotto with baby squid and basil
- 芦笋烩饭配红虾薄片及蒜香泡沫 168
Risotto Carnaroli agli asparagi con carpaccio di gamberi e spuma all'aglio
Carnaroli risotto with asparagus, red prawn carpaccio and garlic foam
- 牛肝菌烩饭配白金枪鱼薄片 188
Risotto Porcini e Tonno bianco
Risotto with white tuna and porcini mushrooms

Daccapo

主菜

MAIN COURSES

- 扒波士顿龙虾配苹果片，龙虾汁及西芹和油浸小番茄 388
Tranci di astice e mele alla griglia con riduzione di bisque,
sedano croccante e pomodorini confit
Grilled Boston lobster and apple slices with bisque reduction,
crunchy celery and cherry tomato confit
- 煎三文鱼配莳萝及茴香角香橙沙拉 288
Salmone aromatizzato all'aneto con insalata di finocchi e arance
Pan-seared salmon flavored with dill, served with fennel and orange salad
- 低温慢煮鸭胸配胡萝卜香茅酱和意式菜心红酒汁 288
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con crema di carote
e lemongrass, broccoletti in padella e riduzione al vino rosso
Slow-cooked duck breast with carrot and lemongrass sauce,
pan-fried spring broccoli and red wine reduction
- 低温慢煮多宝鱼配烩蔬菜香草汁和坚果碎 388
Filetto di rombo cotto a bassa temperatura con caponata estiva,
salsa verde e misto di frutta secca
Slow-cooked fillet of turbot with summer caponata, green sauce and nut crust
- 香草熏6级雪花牛柳配丁香土豆泥及蓝莓汁 458
Filetto di Wagyu M6 affumicato al timo, laccato ai mirtilli
con purea di patate ai chiodi di garofano
Wagyu M6 tenderloin smoked with thyme, glazed with blueberries,
potato purée flavored with cloves
- 罗宾岛7级雪花肉眼牛排配蚕豆酱，茄子及番茄 688
Costata di Wagyu Robbins Island M7 con melanzane
e pomodori sott'olio e crema di fave
Robbins Island Wagyu M7 rib-eye with fava bean sauce,
eggplant and tomatoes
- 香煎加吉鱼配海鲜汁和洋葱及香草面包片 268
Filetto di dentice in padella con salsa alla puttanesca,
cipolle brasate e crostino alle erbe
Pan-seared snapper with Puttanesca sauce, braised onions
and herb-flavored bread chip

厨师推荐
Chefs Recommendation

Daccapo

雪花牛排配芝麻菜沙拉配巴马臣芝士及摩德纳香醋 288
Tagliata di Wagyu alla griglia con rucola, parmigiano
e aceto balsamico di Modena
Wagyu grilled Tagliata with arugula, Parmesan cheese
and Modena balsamic vinegar

罗宾岛雪花牛7级战斧牛排800克 1888
Tomahawk di Wagyu Robbins Island M7 cotto su salgemma dell'Himalaya
Robbins Island Wagyu Tomahawk M7 cooked on Himalayan salt stone
800g (2 - 4 persons)
此种特选的雪花牛来自澳大利亚东南部一个非常小的岛屿，该岛屿上的牛主要
采用散养的方式，以鲜草和海藻为食，并加以上等的谷物。
This extraordinary Wagyu comes from a very small island south-east of
Australia, where the cattle is raised free-range with a diet based
on grass and seaweed with the addition of high-quality grains.

配菜 Served with:
绿芦笋 Green asparagus
土豆泥 Potato purée
炒菠菜 Pan-fried spinach
蔬菜沙拉 Garden green salad

及 And:
黑胡椒汁 Cognac black pepper sauce
红酒香草汁 Red wine & herb sauce
黑松露汁 Black truffle sauce

Daccapo

甜品 DESSERT

提拉米苏 Tiramisu Freshly made tiramisu	118
迪卡博特式果盘 Selezione di frutta di stagione Daccapo seasonal fruit platter	68
意式奶酪盘 Piatto di formaggi Italiani Selection of Italian cheeses	158
板栗牛奶布丁配樱桃冻 Panna cotta alle castagne con gelatina allo Sherry e crumble al caffè Chestnut panna cotta with sherry jelly and coffee crumble	128
传统西西里奶酪卷 Cannoli Siciliani al Pistacchio con granita all'arancia Sicilian Cannoli with traditional orange granita	118
每日水果派 Torta o Crostata del giorno Daily pie or Crostata	98
柠檬蛋糕 Delizia al limone Sponge cake stuffed with lemon custard and glazed with lemon cream	138
冰淇淋 Gelato artigianale (3 gusti) Artisan ice-cream (3 scoops)	98

厨师推荐
Chef's Recommendation

Daccapo

干邑白兰地 & 格拉巴酒 COGNAC & GRAPPA

人头马VSOP Remy Martin VSOP	110
轩尼诗XO Hennessy XO	330
亚历山大白格拉帕白兰地 Alexander Bianca Grappa	70
诺尼安提卡特酿果渣白兰地 Monovitigno Chardonnay Grappa	120
方津杏仁 Amaretto di Saronno	70

咖啡 & 茶 COFFEE & TEA

特浓咖啡 Espresso	58
双份特浓, 美式咖啡 Double Espresso, Americano	68
卡布奇诺, 拿铁 Cappuccino, Latte	88
英式早餐茶, 伯爵茶, 正山小种, 大吉岭 English Breakfast, Earl Grey, Lapsang Souchong, Darjeeling	68
日本绿茶, 薄荷茶, 欢乐浆果茶 Japan Sencha, Pure Peppermint, Merry Berry	68