



DAVITTORIO  
*Shanghai*



# 精选品鉴套餐

套餐与零点菜单不可同时享用

## Solo a pranzo

新鲜灵感，直达餐桌 —— 5道式工作日套餐于周二至周五午间供应，节假日除外  
宴饮之欢，午间即享 —— 葡萄酒窖与完整鸡尾酒单全日开放

人民币1188元每位  
套餐不包含酒水及饮料

套餐配酒  
人民币478元每位

无酒精鸡尾酒配餐  
人民币358元每位

## Carte Blanche

14道式时令甄选品鉴套餐

人民币3388元每位  
套餐不包含酒水及饮料

套餐配酒  
人民币1988元每位

臻选配酒  
人民币3988元每位

## Nella tradizione di Vittorio

7道式每日海鲜套餐  
套餐内包含了“Vittorio”经典番茄意面

人民币2088元每位  
套餐不包含酒水及饮料

套餐配酒  
人民币1388元每位



# 分享菜肴

专为与朋友一起分享而设计的菜品

## 与朋友分享

### 混血鲟鱼鱼子酱套餐

✓ Superior Oscietra 30 g Rmb 1388

✓ Superior Oscietra 50 g 2188

### “Huso Dauricus”Kaluga 鲟鱼15年鱼子酱套餐:

✓ No. 7 Amur Beluga 50 g 3688

为了给您提供最佳的鱼子酱体验，鱼子酱将会搭配鸡蛋，酸奶油，纸包土豆及吐司面包

50

### 经典温海鲜色拉 (2位)

1188

新鲜鱼类及甲壳类海鲜搭配时令蔬菜

### 意式海鲜拼盘 (建议4位分享)

3688

地中海风格甲壳类海鲜精选

### 1.3公斤慢烤 Mayura 带骨肉眼, 及意式风味蔬菜 (建议4位分享)

3288

Mayura 牧场始于1845年, 坐落于澳大利亚东南部, 引进的日本纯血和牛, 在纯天然的牧场进行500天的谷饲喂养, 使其肉质到达最佳状态

50 Da Vittorio 50年招牌经典

如有任何过敏, 请提前告知服务人员

室内请勿吸烟

10% 服务费



# 零点菜单

菜品为单人份量，不建议分享

## 前菜

	牛肝菌，黑松露...主厨的记忆	Rmb 538
50	鱼子酱“蛋挞”	988
	每日精选海鲜	868
	鸭肝冻搭配野生桑葚及牛奶面包	438
50	新西兰安格斯黑牛意式牛肉塔塔	538
	茶碗蒸蛋搭配犬牙鱼及Beluga鱼子酱	798

## 第一道菜

50	“Vittorio”经典番茄意面	258
	意式细面搭配甜蒜泡沫，海胆及糖渍柠檬	798
	黄鱼花胶意面	798
	意式烩饭搭配甜豆，牡丹虾及香槟酱汁	598
	菠菜意饺搭配蒜香榛子泡沫及黑松露	568

## 鱼和肉类

	多佛左口鱼搭配节瓜，薄荷及味噌白黄油汁	768
	新西兰鳌虾搭配新鲜布拉塔芝士及番茄	888
50	汽蒸黄鱼	798
	碳烤崇明乳鸽搭配杏子，蘑菇及芝麻菜	528
	烤鸭双吃	518
	M7和牛里脊搭配云南牛肝菌及黑松露	1128
	新西兰羊鞍搭配甜椒及地中海风味蔬菜（2位）	1188



为了您能体验到每一道菜式的最佳状态,建议您及时享用您的美食。

Da Vittorio Shanghai 团队在此祝愿您用餐愉快!