

# BISTECCA

托斯卡纳牛排馆

## ~ 前菜 / 开胃菜 ~

- Carpaccio** 招牌生牛里脊薄片 - 腌凤尾鱼,芥末籽酱,芝麻菜,帕尔马森芝士 \$30  
**Braised Lamb Soup** 炖羊肉汤 - 羽衣甘蓝,白豆,面包丁,帕尔马森芝士 \$19  
**Bruschetta** 番茄意式烤面包 - 意大利陈醋,帕尔马森芝士,罗勒 \$18  
**Fremantle Octopus** 烤章鱼腿 - 西班牙辣香肠酱,白豆泥,蒜香香芹酱 \$33  
**Italian Chopped Salad** 意式什锦沙拉 - 卷心菜,意式茴香香肠,无花果,胡桃,斯卡莫扎芝士 \$21  
**Seared Hokkaido Scallops** 香煎北海道扇贝 - 薄荷青酱,番茄酱,洋葱 \$37  
**Eggplant Caprese** 意式茄子塔 - 番茄酱,罗勒酱,马苏里拉芝士 \$34  
**Wagyu Steak Tartare** 生和牛塔塔 - 凤尾鱼,炸刺山柑,鹌鹑蛋黄 \$30

**Salumi Board** 菲利诺香肠,科帕肉,茴香香肠,帕尔马火腿,橄榄 \$26 / \$38  
\*Additional Cheese 附加选项 - 塔雷吉欧芝士,斯卡莫扎芝士,羊奶芝士 \$16

**Burrata Pugliese** 普利亚布拉塔芝士 300 克 - 手工制作新鲜马苏里拉芝士,野生芝麻菜 \$40  
\*Add Tomatoes 附加选项 - 金马仑高原樱桃番茄 \$9 \*Add Prosciutto 附加选项 - 帕尔马火腿\$16

## ~ 意大利面 ~

所有意大利面均为 Bistecca 自制

- Spaghetti al Pomodoro** 番茄意大利面 - 樱桃番茄,斯特拉奇诺芝士,帕尔马森芝士,罗勒 \$26  
**Squid Ink Pasta** 墨鱼汁意大利面 - 龙虾和海虾,海胆黄油,油封番茄,茴香 \$48  
**Tuscan Kale Bucatini** 羽衣甘蓝长笔管面 - 黑羽衣甘蓝,松子,辣椒干,羊芝士 \$26  
**Rigatoni al Ragù** 番茄肉酱大通心粉 - 炖番茄牛肉,红酒,帕尔马森芝士 \$31  
**Risotto 'Alla Milanese'** 意大利米兰式烩饭 - 藏红花,炖牛脸颊,浓缩牛骨汁,面包屑 \$36

## ~ 招牌碳烤 ~

来自我们特制的燃木烤架

### 招牌共享牛排

我们的招牌 - F1 黑毛和牛与日本田岛牛血统

采用传统托斯卡纳厚切风格, 420 天以上谷物饲养, 来自澳大利亚的牛肉, 油花等级 6 (BMS6)

#### FIorentina

招牌 T 骨牛排

900 克 - \$198

1.1 公斤 - \$240

#### Costata

招牌带骨肋眼牛排

900 克 - \$188

1.1 公斤 - \$228

(限量版共享牛排, 请向餐厅服务员咨询)

### 单点牛排

**Tenderloin** 招牌牛里脊 200 克 - \$76

“菲力牛排” BMS6, 澳大利亚

**Rib Eye** 安格斯肋眼牛排 400 克 - \$99

200 天谷物饲养, BMS2/3, 澳大利亚

**Wagyu Striploin** 和牛西冷牛排 220 克 - \$96

安格斯和牛, BMS5, 澳大利亚新南威尔士

**Grass Fed Wagyu** 草饲和牛西冷 300 克 - \$92

日本田岛-赫里福德西冷牛排, BMS5, 澳大利亚吉普斯兰

### 非牛肉主菜

**Chicken** 意式鸡肉火腿卷 - \$32

帕尔马火腿, 土豆泥, 烤绿橄榄, 浓缩鸡骨汁

**Pork** 伊比利亚烤猪排 - \$45

烤香梨, 百里香, 苹果酒佐猪肉汁

**Lamb** 意式香料烤羊排 - \$89

烤大茴香, 黑橄榄酱

**Tuna** 烤黄鲔鱼排 - \$47

颗粒意面, 番茄, 黑橄榄, 刺山柑

### 配菜

**Creamed Spinach** 奶油菠菜 \$16

**Wild Rocket Salad** 芝麻菜沙拉 \$16

**Brussels Sprouts** 培根炒孢子甘蓝 \$17

**Roasted Cauliflower** 焗烤花菜 \$17

**Mac n' Cheese** 焗烤奶油通心粉 \$19

**Maitake Mushrooms** 蒜香日本花菇 \$24

**Steak Fries** 厚切薯条 \$14

**Grilled Broccolini** 炭烤西兰花 \$17

**Puree di Patate** 蒜香土豆泥 \$17

**Grilled Asparagus** 炭烤芦笋 \$19

### 调料

牛排附加单点酱料

**Green Peppercorn Sauce** 白兰地青胡椒酱 \$7

**'Bordelaise' Sauce** ‘波尔多’ 红酒酱 \$7

**Béarnaise Sauce** 龙蒿荷兰酱 \$5

**Salsa Verde** 意式青酱 \$6

**Gorgonzola Cheese** 焗烤意式蓝纹芝士 \$9

所有牛排均附赠: 香醋牛排酱、辣根蛋黄酱、特制芥末酱和意大利式海盐

所有价格均以新加坡元为单位, 并需加收 10% 服务费和适用的消费税

# BISTECCA

托斯卡纳牛排馆

## ~ 甜点菜单 ~

### BISTECCA TIRAMISÙ - 17

提拉米苏 - 浓缩咖啡, 马斯卡彭奶酪, 黑朗姆酒, 巧克力粉

### VANILLA PANNA COTTA - 16

意式香草奶冻 - 夏季果酱, 开心果脆片

### STICKY DATE PUDDING - 18

枣泥布丁蛋糕 - 太妃糖酱, 澳洲坚果, 黄油胡桃冰淇淋

### LEMON SEMIFREDDO - 18

意式柠檬冰淇淋蛋糕 - 炎烤棉花糖, 覆盆子, 杏仁饼干脆

### TORTA AL CIOCCOLATO - 18

巧克力蛋糕 - 黑巧克力, 焦糖榛子, 咸焦糖, 香草冰淇淋

### GELATO - 每颗 8.50

意式冰淇淋

*Vanilla Bean* - 香草

*Pistacchio di Bronte* - 开心果

*Chocolate Noir* - 黑巧克力

*Cherry* - 樱桃

*Brown Butter Pecan* - 黄油胡桃

*Raspberry* - 覆盆子

*Lemon & Basil (Sorbet)* - 柠檬罗勒冰沙

---

### FORMAGGI

意大利奶酪拼盘

小份 26 / 大份 38

塔勒吉欧, 烟熏奶酪, 佩科里诺, 意大利蓝纹奶酪, 配干果, 蜂蜜, 胡桃, 饼干

所有价格均以新加坡元为单位, 并需加收 10% 服务费和适用的消费税