

PINO'S

Vino e Cucina

秋季菜單



Pino's Vino e Cucina
est. 2016

Pino's Vino e Cucina al Mare
Coming Soon...

菜單



我真誠地希望我們的食物和熱情款待讓您感到賓至如歸，就像在好友間一樣。

奶酪和腌肉

兩種 - 28 ~ 種 - 52

- 意大利中羊 山羊三種奶制成的奶酪
- 在威士忌中陳化的中和山羊奶酪 +4
- 松露佩科里諾奶酪
- 在巴罗洛葡萄酒中陳化的山羊奶酪
- 猪肉茴香意式脂肪
- 意大利樂塔德拉
- 和牛布雷薩奧拉 +6
- 托斯卡納火腿

开胃前菜

- 自制酸面包和佛卡夏面包配初榨橄欖油 13
- 自制橄欖 9
- 生蚝配酸橙酱 39-75
- 手工制作的意大利布拉塔奶酪, 香料继承番茄酱, 罗勒油 27
- 托米諾奶酪包裹托斯卡納風干火腿, 松露蜂蜜 17 每件
- 炸帕尔馬干酪球, 黑胡椒蛋黄酱 10
- 紅皇家大虾意式香辣椒橄欖油蒜茸面包片 25
- 肉丸串涂抹着阿拉比亞塔酱, 膨化藜麦 11 每件
- 煎飯, 骨髓, 帕尔馬干酪卡士達, 格雷莫拉塔 27
- Blackmore Wagyu MS9 牛肉塔塔, 山葵, 煎蛋黄, 炸面食 31
- 金槍魚酱牛舌, 酸豆, 歐芹油, 松子 27

新鮮面食和主菜

- 卡納羅利意大利飯, 牛肝菌黄油, 香菇 34
- 墨魚汁馬洛雷杜斯面, 墨魚, 意式腌肉XO酱, 煙熏魚子酱 36
- 意大利寬面条, 虾, 龍蝦汤, 櫻桃番茄, 茼蒿 42
- 扎扎奧納通利面 34
- 當日魚肉, 番茄龍蝦黄油, 青豆, 魚子酱 MP
- 游水農場蝴蝶雞, 黑蒜, 雞肉汁, 綠色蔬菜 54
- 1公斤里維里納佛羅倫薩牛排MB2, 烤檸檬, 蒜香迷迭香油 159

配菜

- 甜心菜, 塔菜喬奶酪, 香菜檸檬油 16
- 火龍沙拉, 梨, 刨片普罗沃洛尼奶酪, 芥末蜂蜜酱 14
- 烤小土豆, 和牛油, 迷迭香, 大蒜 15

Pino's 意大利盛宴

130pp

在Pino's Vino e Cucina, 我們相信真正的烹飪卓越之處在於食材的質量, 而不是盤子上的數量。

我們菜單上的每道菜都是精心制作的, 只使用來自可信供應商的最優質、最新鮮的食材。從多汁的Blackmore Wagyu到精緻的Red Royal Red Prawns, 每一口都是對味道和品質的慶祝。加入我們, 享受一次難忘的用餐體驗, 讓我們的菜肴自己說話。

小吃

酸面包和意式香單面包

East33壯麗意大利"ponzu"風味
炸飛安迪諾奶酪球, 黑胡椒蛋黃醬

開胃菜

Blackmore Wagyu MS9 牛肉塔塔, 煎蛋黃, 山葵, 炸面食
紅皇家大蝦意式香辣椒橫油蒜茸面包片

意面

寬面條, 昆士藍蝦, 龍蝦湯, 櫻桃番茄, 茼蒿

主菜

游牧農場蝴蝶切開的小雞, 黑蒜, 雞肉汁, 蔬菜
火龍沙拉, 普羅沃洛尼奶酪, 蜂蜜芥末醬

甜品

預甜點

檸檬雪葩

提拉米蘇

我們的菜單含有過敏原, 且在處理堅果、貝类和含熱質食物的廚房中制备。
儘管我們盡一切合理努力滿足客人的飲食需求, 但我們不能保證我們的食物不含過敏原。
6人或以上的團體將增收10%的服務費。請注意, 周日將增收10%的附加費, 所有卡交易將增收1.8%的手續費。

讓意大利人喂飽你 95位

盡情享受我們廚師的時令精選菜單：
開胃菜，兩道意大利面食，以及選擇一道主菜搭配一份配菜，
或者享受一份1公斤的T型骨牛排，僅售99美元。
額外可以添加生蚝或面包，讓您的美食之旅更加豐富。

套餐

每人125美元(供四人分享)

面包和橄欖
悉尼生蚝(每人2個)
熟肉和奶酪拼盤
一種意大利面食
里弗里納1公斤T型骨牛排MS2，烤檸檬，大蒜和迷迭香油
兩種配菜

每人145美元(供四人分享)

面包和橄欖
悉尼生蚝(每人2個)
熟肉和奶酪拼盤
兩種意大利面食
里弗里納1公斤T型骨牛排MS2，烤檸檬，大蒜和迷迭香油
兩種配菜
甜點



pinos_vino_e_cucina
pinosvinoecucina.com.au
info@pinosvinoecucina.com.au

Head Chef - Cristiano Patacca

我們的菜單含有過敏原，且在處理生果、貝类和含熱質食物的廚房中制备。
儘管我們盡一切合理努力滿足客人的飲食需求，但我們不能保證我們的食物不含過敏原。
6人或以上的團體將增收10%的服務費。請注意，周日將增收10%的附加費，所有卡交易將增收1.8%的手續費。