



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

芦笋季限定：芦笋挞	Rmb 518
✓最佳搭配：另加 468元可得10克 Oscieta 鱼子酱	
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
意式细面搭配糖蒜泡沫，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

鱼和肉类

福建左口鱼搭配羽衣甘蓝及墨鱼	698
新西兰鳌虾搭配新鲜布拉塔芝士及番茄	888
50 汽蒸黄鱼搭配树番茄	798
碳烤崇明乳鸽搭配樱桃，甜菜叶及龙蒿	528
烤鸭双吃	518
M7和牛里脊搭配时令芦笋及汝拉黄酒萨巴雍	988
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!