

小吃 Cicchetti

酸种面包 Pane 9 澳元

新鲜酸种面包配橄榄油与香醋 (素)

蒜香面包 Pane all'Aglio 12 澳元

烤橄榄油法棍配大蒜、香草、黄油与莫扎里拉芝士 (素)

意式饭团 Arancini 19 澳元

两颗蘑菇与塔雷吉奥芝士炸饭团, 配松露蛋黄酱 (素)

腌鳀鱼布里欧修面包 Sarde in Saor 22 澳元

烤奶油甜面包, 配斯特拉切拉芝士、腌制白鳀鱼、糖醋洋葱、松子与自制葡萄干油醋汁

鳕鱼玉米糕条 Baccalà e Polenta 24 澳元

香脆玉米糕条, 配大蒜特级初榨橄榄油调味的咸鳕鱼慕斯酱

扇贝 Capesante 24 澳元

两只带壳扇贝配烤花椰菜泥、薯片和香草酱

前菜 Antipasti

帕尔玛番茄沙拉 Caprese con Prosciutto 26 澳元

彩色番茄、Stracciatella 芝士与罗勒青酱, 搭配帕尔玛火腿和面棒

威尼斯鸭肝酱 Fegato alla Veneziana 29 澳元

鸭肝与樱桃酱, 配烤水果面包、自制芥末、腌小洋葱、西葫芦与花椰菜

和牛薄片 Wagyu Carpaccio 32 澳元

和牛牛肉干、芝麻菜、帕尔马干酪、炸刺山柑、腌蘑菇和黑松露蛋黄酱

生蚝 Ostriche 32 澳元

六只鲜蚝置于冰上, 配柠檬和香醋酱

炸鱿鱼 Calamari 28 澳元

香脆鱿鱼配哈里萨蛋黄酱、香草与烤柠檬

配菜 Contorni

薯条 Patatine Fritte 14 澳元

细切薯条, 佐蒜味蛋黄酱与帕尔马香草盐 (素)

田园沙拉 Insalata 16 澳元

罗马生菜心、腌渍芹菜、细香葱、糖渍核桃、戈贡佐拉奶酪, 佐苹果油醋汁 (素)

炒甘蓝 Verdure 16 澳元

炒西兰花苗、芦笋与意式腮帮肉, 配蒜香烤面包屑和辣椒

卡普雷塞沙拉 Caprese Salad 18 澳元

传家番茄, Stracciatella 奶酪, 罗勒青酱 (素)

儿童菜单 (12岁及以下)

每天中午12点至下午5:45, 儿童免费用餐

每位成人仅限为一名儿童提供一份儿童主菜

意大利面 (那不勒斯番茄酱、肉酱
或黄油帕尔马干酪) 19 澳元

炸鱿鱼圈配薯条和番茄酱 19 澳元

炸鸡块配薯条 19 澳元

儿童冰淇淋 9 澳元



食物菜单

关注我们 Instagram @VAPORETTOMELB2014
宴会咨询请联系 AT INFO@VAPORETTO.COM.AU

饮食限制及过敏原提示

我们的厨房使用多种食材, 包括牛奶、鸡蛋、鱼类、甲壳类海鲜、坚果类 (如坚果和花生)、小麦 (含麸质)、大豆等。鉴于这些食材的广泛使用, 我们在食物准备过程中非常谨慎, 但无法完全避免交叉污染。因此, 尽管我们努力满足不同饮食偏好和限制, 但很遗憾, 无法为严重过敏或有过敏性休克风险的客人提供服务。感谢您的理解与配合, 共同保障所有顾客的安全与健康

请注意: 所有信用卡付款将收取 1.99% + 15% 的手续费
周末加收 10% 服务费, 公共假期加收 15% 服务费

VAPORETTO BAR & EATERY - 7/681 GLENFERRIE RD, HAWTHORN



主食 Primi

伏特加斜管面 Tortiglioni alla Vodka 36 澳元

新鲜斜管意面配奶油番茄伏特加酱，撒帕尔玛干酪

可加炸虾排 +6 澳元

南瓜意式饺子 Ravioli di Zucca 38 澳元

新鲜南瓜饺子配榛果黄油、鼠尾草、酸樱桃、帕尔玛干酪与意式甜醋

鲜虾意大利扁面 Linguine ai Gamberi 39 澳元

鲜虾蒜香柠檬皮屑意大利扁面配烤面包屑

潟湖海鲜意饺 Ravioli della Laguna 42 澳元

新鲜藏红花意式饺子包裹扇贝与虾，配蓝蟹与罗马番茄酱，佐烟熏卡乔卡瓦洛奶酪

布萨拉墨鱼面 Linguine Busara 44 澳元

新鲜墨汁细面，配贻贝、蛤蜊、鱿鱼、扇贝与虾，佐蒜香辣味番茄酱

羊肉酱意大利土豆团子 Gnocchi al Ragù d'Agnello 38 澳元

新鲜土豆意大利团子配慢炖羊肩肉酱和罗马佩科里诺奶酪

威尼斯风味烩饭 Risotto della Serenissima 36 澳元

奶油烩饭配班诺克本鸡丁、慢炖韭葱和烟熏普罗沃洛奶酪

主菜 Secondi

维琴察风味煎海鲈鱼 Spigola alla Vicentina 44 澳元

帕尼普利海鲈鱼片配帕尔玛火腿包芦笋，搭配软玉米糊和维琴察风味奶油酱，撒上烤杏仁

小牛肉炸排 Cotoletta 48 澳元

裹面包屑的奶饲小牛肉配酸豆与鼠尾草，搭配芝麻菜、烤核桃、刨片帕玛森芝士及哈里萨蛋黄酱

塔利亚塔 Tagliata 49 澳元

炭烤300克草饲肉眼牛排切片，配意式香炒蘑菇及浓缩牛肉汁

威尼斯风味炖小牛膝 Ossobuco alla Veneziana 46 澳元

慢炖牛膝配土豆泥、蔬菜、肉汁和香葱蒜末

分享主菜 Sharing Plates (适合两人分享)

船长龙虾意大利面 Aragosta del Capitano I39 澳元

新鲜扁意大利面，整只西澳龙虾，搭配蒜香、辣椒与番茄酱汁

比斯特卡牛排 Bistecca I39 澳元

1公斤草饲炭烤T骨牛排，配芝麻菜帕玛森芝士及糖渍核桃沙拉，佐芥末风味酱与肉汁

甜点 Dolci

提拉米苏 Tiramisu I9 澳元

经典传统提拉米苏

奶冻 Pannacotta I9 澳元

奶冻配柠檬凝乳、蛋白霜和蓝莓酱

巧克力慕斯 Mousse al Cioccolato I9 澳元

巧克力慕斯配榛子碎

意式冰淇淋杯 Coppa Gelato I9 澳元

多种口味 - 请询问服务员

意式浓缩咖啡香草冰淇淋 Affogato I9 澳元

手工香草冰淇淋配浓缩咖啡、法兰吉利可酒和杏仁饼干

芝士拼盘 Formaggi 26 澳元

意大利多款奶酪，搭配椴果酱、麝香葡萄干、蜂蜜和薄脆饼

威尼斯风味 (Taste of Venice) 每人75澳元

开启美食之旅，享用我们的三道菜菜单，您可任选一份前菜、一份意面或烩饭，以及一份甜点

另可加配葡萄酒搭配 +49/位

可加配三款精心甄选的葡萄酒，与每一道菜式相得益彰

📷 关注 @vaporetto Melbourne 2014