

The Point KITCHEN — ALL DAY MENU —

(DAILY TILL 5PM)

🔥 SPICY
🌿 VEGETARIAN

STARTER

CLAM CHOWDER 48	ANTIPASTO PLATTER 78
🌿 TRUFFLE FRIES 48	SELECTION OF AGED PROSCIUTTO, SPECK, MORTADELLA, SALAME AND BUFFALO MOZZARELLA
CRISPY FRIES WITH SHAVED PARMESAN AND TRUFFLE MAYO	🌿 WHITE WINE CLAMS 98
GOLDEN CHICKEN WINGS 58	FRESH CLAMS WITH CHILI AND GARLIC IN WHITE WINE BROTH
DEEP FRIED CHICKEN WINGS WITH SALTED EGG YOLK AND JALAPEÑO MAYO	

· ALL ITEMS BELOW ACCOMPANIED WITH DAILY SOUP + SPECIAL DRINK ·

UPGRADE TO CLAM CHOWDER +\$12;
UPGRADE TO OTHER DRINKS AT HALF PRICE

PASTA & RISOTTO

BUCATINI CARBONARA 88
FETTUCINE BOLOGNESE 98
GNOCCHI GORGONZOLA CREAM SAUCE 88
ARUGULA, WALNUT, PARMESAN
SAFFRON SEAFOOD RISOTTO 128
PRAWN, SQUID, CLAMS, MUSSELS
🌿 MUSHROOM RISOTTO 88
🌿 LINGUINE VONGOLE 118
LINGUINE WITH SAUTÉED FRESH CLAMS AND CHERRY TOMATOES WITH AGLIO OLIO WHITE WINE SAUCE

MAIN

SMOKED SALMON CAESAR SALAD 108
KALE SUPER FOOD SALAD WITH GRILLED PRAWN OR CHICKEN 128
AVOCADO, QUINOA, GREEK YOGURT, PUMPKIN SEED
ALL DAY BREAKFAST 118
SAUSAGE, BACON, SCRAMBLED EGG, PORTOBELLO, TOMATO, GUACAMOLE, BAKED BEANS, GARDEN SALAD, SOURDOUGH TOAST
CLASSIC BEEF CHEESE BURGER 98
CHEDDAR CHEESE, TRUFFLE MAYO, LETTUCE, TOMATO
MISO SOYA SALMON 128
WITH AVOCADO POTATO SALAD AND GRILLED ASPARAGUS
🌿 BARBECUE BABY BACK RIBS 118
BARBECUE SAUCE, FRIES, GARDEN SALAD
CHEF'S SPECIAL SP
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS

PESTO SEAFOOD (9") 138
CLAMS, SHRIMP, SQUID, ANCHOVIES, BUFFALO MOZZARELLA, PESTO SAUCE

POSH HAWAIIAN (9") 128
PROSCIUTTO, CARAMELIZED PINEAPPLE, PINENUTS, ARUGULA, TOMATO SAUCE

SPECIALTY PIZZA

🌿 CARNIVORE (9") 118
PEPPERONI, CHORIZO, ITALIAN SAUSAGE, JALAPEÑO PEPPERS, BARBECUE SAUCE

🌿 MARGHERITA (9") 98
BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL, TOMATO SAUCE

🌿 QUATTRO FORMAGGI (9") 108
RICOTTA, PARMESAN, GORGONZOLA, BUFFALO MOZZARELLA

CUSTOM PIZZA

INCLUDE SAUCE + MOZZARELLA CHEESE + 1 FREE REGULAR TOPPING + CONDIMENT

STEP 1. CHOOSE YOUR SAUCE

TOMATO / BARBECUE / CREAM CHEESE / PESTO / TRUFFLE CREAM (+\$8)

STEP 2. CHOOSE YOUR TOPPING (1 FREE REGULAR TOPPING)

REGULAR TOPPINGS
ARUGULA / ASPARAGUS / BACON / BROCCOLI / CAJUN CHICKEN / CAPERS / CARAMELIZED ONION / CHERRY TOMATOES / CHORIZO / EGGPLANT / HOTSPRING EGG / ITALIAN SAUSAGE / JALAPEÑO PEPPERS / MUSHROOM / OLIVES / PARMESAN / PEPPERONI / ROASTED GARLIC / ROASTED PEPPERS / ZUCCHINI +\$8

PREMIUM TOPPINGS
ANCHOVIES / CLAMS / GORGONZOLA / PINEAPPLE / RICOTTA / SHRIMPS / SQUID / TURKEY MEATBALL +\$12

BUFFALO MOZZARELLA / PROSCIUTTO +\$16 SMOKED SALMON +\$24 SOFT SHELL CRAB +\$28

STEP 3. CHOOSE YOUR CONDIMENT

BALSAMIC VINEGAR / BASIL / BLACK PEPPER / CHILI FLAKES / OLIVE OIL

MENU PRICES
SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.



The Point KITCHEN — ALL DAY MENU —

(每日供應至下午5時)

🔥 辛辣
🌿 素食

湯/沙律/小食

周打蜆湯 48	各式意大利風乾火腿、香腸、水牛芝士拼盤 78
🌿 黑松露薯條 48	精選意大利風乾火腿、五花燻肉、意式肉腸、莎樂美腸和水牛芝士
脆炸薯條、巴馬臣芝士碎、黑松露蛋黃醬	🌿 香蒜辣椒白酒煮大蜆 98
黃金雞翼 58	鮮大蜆、大蒜、辣椒、白葡萄酒汁
鹹蛋黃脆炸雞翼、墨西哥辣椒蛋黃醬	

· 以下所有菜式均配以是日餐湯及特飲 ·

升級周打蜆湯+\$12; 以半價升級飲品

意粉/意大利飯

卡邦拿拉意大利麵 88
波隆那肉醬配手工意大利寬條麵 98
意式忌廉芝士馬鈴薯丸子 88
火箭菜、核桃、巴馬臣芝士
番紅花海鮮意大利飯 128
大蝦、魷魚、蜆、青口
🌿 野菌意大利飯 88
🌿 香蒜辣椒白酒大蜆扁意粉 118
鮮大蜆、車厘茄、大蒜、辣椒、白葡萄酒汁、扁意粉

自選意粉

\$88 包括意粉 + 醬料 + 2款普通配料

第一步. 自選意粉

意大利麵 / 長通粉 / 手工意大利寬條麵 (+\$12) / 意式馬鈴薯丸子 (+\$12)

第二步. 自選醬料

番茄 / 忌廉 / 意大利香草醬

第三步. 自選配料

(2款免費普通配料)

普通配料

蘆筍 / BB菠菜 / 煙肉 / 西蘭花 / 風味辣烤雞 / 車厘茄 / 茄子 / 溫泉蛋 / 意式肉腸 / 野菌 / 辣肉腸 / 烤蒜頭 / 烤甜椒 / 意大利青瓜 +\$8

高級配料

醃安鱈魚 / 火雞肉丸 / 蝦 +\$12
意大利風乾火腿 +\$16 煙三文魚 +\$24
軟殼蟹 +\$28

主菜

煙三文魚凱撒沙律 108
羽衣甘藍沙律配烤大蝦或烤雞 128
牛油果、藜麥、希臘乳酪、南瓜子
全日早餐 118
香腸、煙肉、炒蛋、烤大味菇、番茄、墨西哥牛油果醬、茄汁扁豆、田園沙律、酸種麵包
經典牛肉芝士漢堡 98
車打芝士、黑松露蛋黃醬、生菜、番茄
麵豉醬烤三文魚 128
配牛油果薯仔沙律及青蘆筍
🌿 醬燒豬肋骨 118
BBQ燒汁、薯條、田園沙律
廚師推介 SP
請向我們的店員查詢

意大利香草醬海鮮披薩 (9") 138
蝦、蜆、魷魚、醃安鱈魚、水牛芝士、意大利香草醬

🌿 水牛芝士披薩 (9") 98
水牛芝士、車厘茄、蘿勒、番茄醬

手工披薩

意大利風乾火腿威實披薩 (9") 128
意大利風乾火腿、焦糖波羅、松子仁、火箭菜、番茄醬

🌿 食肉獸披薩 (9") 118
辣肉腸、西班牙辣腸、意大利香腸拉、墨西哥辣椒、燒烤醬

🌿 四色芝士披薩 (9") 108
里哥特芝士、巴馬臣芝士、意大利斷芝士、水牛芝士

自選披薩

包括醬料 + 馬蘇里拉芝士 + 1款普通配料 + 調味料

第一步. 自選醬料

番茄醬 / 燒烤醬 / 忌廉芝士醬 / 意大利香草醬 / 黑松露忌廉醬 (+\$8)

第二步. 自選配料 (1款免費普通配料)

普通配料

火箭菜 / 蘆筍 / 煙肉 / 西蘭花 / 風味辣烤雞 / 水瓜榴 / 焦糖洋蔥 / 車厘茄 / 西班牙辣腸 / 茄子 / 溫泉蛋 / 意式肉腸 / 墨西哥辣椒 / 野菌 / 橄欖 / 巴馬臣芝士 / 辣肉腸 / 烤蒜頭 / 烤甜椒 / 意大利青瓜 +\$8

高級配料

醃安鱈魚 / 蝦 / 意大利藍芝士 / 波羅 / 里哥特芝士 / 蝦 / 魷魚 / 火雞肉丸 +\$12
水牛芝士 / 意大利風乾火腿 +\$16 煙三文魚 +\$24 軟殼蟹 +\$28

第三步. 自選調味料

意大利黑醋 / 蘿勒 / 黑胡椒 / 辣椒粉 / 橄欖油

另加一服務費

