



COSTA AZZURRA  
意式餐厅

## 不限量餐饮



欢迎来到阿努洛全包式体验，包括不限用餐！在蔚蓝海岸餐厅享用意大利美食，并在我们的日落平台上享用饮料和精选酒精饮料。

请注意以下事项：

- 我们的餐食份量很足，建议每人不要点超过两道菜。如果您想要更多，服务员将很乐意为您下单。为减少过量点餐造成的食物浪费，剩余餐食每 100 克将收取 50 马币的费用。
- 不能外带或带回房间内用餐
- 不限量畅享餐饮仅限于我们餐厅营业时间内堂食。营业时间以外不提供餐饮服务。
- 食品和饮品将根据餐厅团队决定，以点菜或自助餐形式提供。
- 应要求可提供素食菜单。

通过额外收费的优质食品和饮料选择，提升您的用餐体验请向我们的服务员了解更多信息。

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特 (RM) 为单位，并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。



**COSTA AZZURRA**  
意式餐厅

**ANTIPASTI**

**前菜**

- |              |                                             |           |
|--------------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>CA001</b> | <b>INSALATA DI MARE 海鲜沙拉</b>                | <b>68</b> |
|              | 撒丁岛风味腌制海鲜沙拉，配有鲜鱿、章鱼、青口贝、蛤蜊、扇贝、鲜虾、青椒和红甜椒。    |           |
| <b>CA002</b> | <b>CARPACCIO DI SALMONE 薄切三文鱼刺身</b>         | <b>58</b> |
|              | 薄切烟熏挪威三文鱼，搭配黑橄榄、樱桃番茄、刺山柑和沙拉蔬菜。              |           |
| <b>CA003</b> | <b>MOZZARELLA CAPRESE 卡布里莫扎里拉芝士</b>         | <b>58</b> |
|              | 水牛莫扎里拉芝士搭配新鲜番茄、腌橄榄、沙拉蔬菜和切片佩科里诺芝士，淋上特级初榨橄榄油。 |           |
| <b>CA004</b> | <b>GAMBAS 老虎虾</b>                           | <b>48</b> |
|              | 用甜红椒、大蒜、辣椒粉和罗勒翻炒的老虎虾，搭配沙拉蔬菜。                |           |
| <b>CA005</b> | <b>BRUSCHETTA POMODORO 番茄蒜蓉意式多士</b>         | <b>48</b> |
|              | 烤面包上放有切块的田园番茄和樱桃番茄配上特级初榨橄榄油。                |           |

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特 (RM) 为单位，并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。



**COSTA AZZURRA**  
意式餐厅

**ZUPPE**  
**羹汤**

- |              |                                                                   |           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CAZ01</b> | <b>ZUPPA DI PESCE 超鲜鱼汤</b><br>海鲜番茄汤，配有鲜鱿、蛤蜊、黑口贝、扇贝和鲜虾，撒上烤面包丁。     | <b>65</b> |
| <b>CAZ02</b> | <b>SAUTÉ DI VONGOLE 香蒜白酒蛤蜊汤</b><br>新鲜的海蛤、大蒜、香菜和樱桃番茄，浸泡在清澈的白色汤汁中。  | <b>55</b> |
| <b>CAZ03</b> | <b>ZUPPA DI COZZE 茄汁黑口贝汤</b><br>黑口贝浸泡在番茄蒜和辣椒汤汁中，配以切碎的香菜。          | <b>55</b> |
| <b>CAZ04</b> | <b>ZUPPA DI FUNGHI 什锦蘑菇汤</b><br>浓郁和风味十足的什锦蘑菇汤，淋上松露油。              | <b>50</b> |
| <b>CAZ05</b> | <b>VELLUTATA DI POMODORO 烤番茄汤</b><br>新鲜烤番茄汤，配以芳香的罗勒，是道传统美食的绝妙改良版。 | <b>40</b> |

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特（RM）为单位，并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。



**COSTA AZZURRA**  
意式餐厅

**INSALATA**

**沙拉**

- CAIN01 SMOKED SALMON SALAD 烟熏三文鱼沙拉 60**  
挪威烟熏三文鱼片搭配什锦蔬菜、樱桃番茄、红洋葱、综合橄榄和刺山柑，淋上意大利调味汁。
- CAIN02 TUNA SALAD 吞拿鱼沙拉 58**  
吞拿鱼片搭配什锦蔬菜、樱桃番茄、洋葱、小黄瓜和绿橄榄，淋上浓郁的香醋汁。
- CAIN03 MIXED SALAD 什锦沙拉 55**  
时令蔬菜、樱桃番茄、小黄瓜、甜椒、胡萝卜和洋葱，淋上蜂蜜芥末酱或浓郁的香醋汁。
- CAIN04 CAESAR SALAD 凯撒沙拉 58**  
油麦生菜拌奶油凯撒酱，撒上水煮鸡蛋、樱桃番茄、酥脆牛肉培根、烤鸡和帕尔马芝士。

**RISOTTI**

**意式烩饭**

- CAR01 RISOTTO AL NERO DI SEPIA 墨鱼烩饭 65**  
采用了墨鱼汁、大蒜、樱桃番茄、鲜鱿、扇贝和少许辣椒烹制而成，闪亮的黑色意式烩饭。
- CAR02 RISOTTO AL FUNGHI 菌菇烩饭 58**  
采用了奶油松露菌和三种菌菇烹制而成的意式烩饭，撒上帕尔马芝士。

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特 (RM) 为单位，并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。



**COSTA AZZURRA**  
意式餐厅

**PASTA**  
**意大利面**

|                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CAS02 SPAGHETTI VONGOLE 蛤蜊意大利面</b>                                   | <b>70</b>  |
| 采用了橄榄油和清汤翻炒的蛤蜊意大利面。                                                     |            |
| <b>CAS03 SPAGHETTI BOLOGNESE 意大利肉酱面</b>                                 | <b>58</b>  |
| 意大利面搭配牛肉酱，撒上帕尔马芝士。                                                      |            |
| <b>CAS04 FETTUCCINE CARBONARA 培根蛋酱意式宽面条</b>                             | <b>60</b>  |
| 意大利宽面配上以蛋黄、罗马佩科里诺芝士、帕尔马芝士和黑胡椒制成的奶油酱，可搭配黑鸭或鸡肉。                           |            |
| <b>CAS05 PENNE AMATRICIANA 番茄培根通心粉</b>                                  | <b>55</b>  |
| 通心粉搭配黑椒、洋葱和大蒜、什锦菌菇，配以鲜味番茄酱，撒上罗马佩科里诺芝士和少许黑胡椒。                            |            |
| <b>CAS06 CACIO E PEPE 芝士和胡椒</b>                                         | <b>52</b>  |
| 通心粉搭配罗马佩科里诺芝士酱和现磨黑胡椒。                                                   |            |
| <b>CAS07 PENNE ARRABIATA 香辣茄酱通心粉</b>                                    | <b>45</b>  |
| 通心粉搭配香辣番茄酱、红辣椒片、大蒜、新鲜罗勒和橄榄油，撒上帕尔马芝士。                                    |            |
| <b>CAS08 SPAGHETTI AGLIO OLIO 蒜香意大利面</b>                                | <b>40*</b> |
| 意大利面搭配大蒜、辣椒片、特级初榨橄榄油和帕尔马芝士。<br>添加鸡肉 (+5)、牛肉培根 (+15) 或综合海鲜 (+25) 以补充蛋白质。 |            |

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特 (RM) 为单位，并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。



**COSTA AZZURRA**  
意式餐厅

**PIZZA**  
**披萨**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <b>CAP03 CALABRIA</b>                  | 65 |
| 自制番茄酱、莫扎里拉芝士、红洋葱、牛肉意大利辣香肠和辣椒。          |    |
| <b>CAP04 DIAVOLA</b>                   | 65 |
| 自制番茄酱、莫扎里拉芝士、牛肉意大利辣香肠、红甜椒、辣椒片和绿橄榄。     |    |
| <b>CAP05 CALZONI</b>                   | 65 |
| 折叠披萨，搭配番茄酱和莫扎里拉芝士，内馅为烟熏火鸡火腿、蘑菇和洋葱。     |    |
| <b>CAP06 VEGETARIANA</b>               | 58 |
| 自制番茄酱、莫扎里拉芝士、樱桃番茄、甜椒、西葫芦、红洋葱、什锦菌菇和西兰花。 |    |
| <b>CAP07 TONNO E CIPOLLA</b>           | 55 |
| 自制番茄酱、莫扎里拉芝士、香葱、吞拿鱼块和红洋葱。              |    |
| <b>CAP08 MARGHERITA</b>                | 45 |
| 自制番茄酱、莫扎里拉芝士和新鲜罗勒。                     |    |

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特 (RM) 为单位，并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。



**COSTA AZZURRA**  
意式餐厅

**SPUNTINI**

**小吃**

(下午 3:00 至下午 6:00)

|              |                                     |           |
|--------------|-------------------------------------|-----------|
| <b>CAF01</b> | <b>FRITTURA DI CALAMARI 酥炸鱿鱼圈</b>   | <b>48</b> |
|              | 裹着天妇罗面糊炸到酥脆的鲜鱿圈，配上自制塔塔酱。            |           |
| <b>CAF02</b> | <b>FRITTURA DI CIPOLLA 酥炸洋葱圈</b>    | <b>35</b> |
|              | 裹着天妇罗面糊炸到酥脆的洋葱圈，配上自制塔塔酱。            |           |
| <b>CAF03</b> | <b>GARLIC BREAD 蒜蓉面包</b>            | <b>30</b> |
|              | 法棍面包片搭配烤大蒜、香菜和牛油。                   |           |
| <b>CAF04</b> | <b>POTATO WEDGES 炸薯角</b>            | <b>28</b> |
|              | 调味薯角配上蛋黄酱。                          |           |
| <b>CAF05</b> | <b>BAGUETTE CAPRESE 法式长棍面包</b>      | <b>48</b> |
|              | 法式长棍面包搭配水牛莫札拉芝士、切片番茄、沙拉蔬菜和牛至，淋上橄榄油。 |           |

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特 (RM) 为单位，并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。



**COSTA AZZURRA**  
意式餐厅

**DOLCI**  
**甜点**

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| <b>CAD01 TIRAMISU 提拉米苏</b>                 | <b>40*</b> |
| 自制经典提拉米苏，撒上可可粉。<br>再加一杯 Kahlua (+20)，口感更佳。 |            |
| <b>CAD02 PANNA COTTA 意式奶冻</b>              | <b>33</b>  |
| 自制意式奶冻搭配百香果和莓果酱。                           |            |
| <b>CAD03 CAKE OF THE DAY 每日蛋糕</b>          | <b>28</b>  |
| 由我们店内糕点师新鲜制作出炉的蛋糕。请向服务员询问今日精选。             |            |
| <b>CAD04 ICE CREAM 冰淇淋</b>                 | <b>15</b>  |
| 单球冰淇淋。请向服务员询问有哪些口味可供选择。                    |            |

对于非全包服务的客人，将按照单点菜单价格收费。所有价格均以马来西亚林吉特 (RM) 为单位，  
并加收 10% 的服务费和 6% 的销售及服务税。