

星期日海景香檳早午餐

海鮮吧  
**FRUTTI DI MARE AREA**

波士頓龍蝦 · 蟹腳 · 小龍蝦 · 蛤蜊  
海螺 · 青口 · 蝦 · 薄切黃鰭吞拿魚  
八爪魚沙律 · 醃製挪威三文魚

頭盤  
**ANTIPASTI**

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸  
豬背肉 · 意式肉腸 · 牛舌 · 意式沙律  
意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士

麵食  
**PASTA**

廚師精選即製手工麵食及意大利燴飯 · 意大利蔬菜湯

主菜  
**SECONDO**

**BARRAMUNDI**

尖吻鱸魚 · 香艾酒 · 菠菜 · 莖類蔬菜

或

**PESCE**

燴海鮮 · 鱸魚 · 蛤蜊 · 青口 · 大蝦 · 意大利番茄 · 薯仔 · 龍蝦汁

或

**PORCHETTA**

煎焗豬腩肉 · 時令蔬菜 · 杏桃牛仔肉汁

或

**CARNE**

煎焗羊架 · 珍珠雞 · 莖類蔬菜 · 青胡椒汁 (另加 \$120)\*

或

**PIZZA**

意大利蕃茄及水牛芝士薄餅 · 烤火腿 · 意大利辣腸 · 洋薑 · 蘑菇 · 橄欖 (另加 \$60)\*

或

**SFORMATO (V)**

焗巴馬芝士梳乎厘 · 意大利軟芝士 · 菠菜 · 芝士汁

甜品  
**DOLCI**

精選 The Mistral 意式甜品 · 招牌意式芝士蛋糕 · 西西里奶油卷 · 千層酥  
黑松露巴斯克芝士蛋糕 · 糖果吧 · 馬卡龍 · Mövenpick 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

配搭無限暢飲 Perrier-Jouët Grand Brut NV Champagne  
Cantine Cellaro Luma Grillo • Nero d'Avola: \$988

不包括無限暢飲: \$688

小童 (4-11 歲): \$388

另加一服務費

\* 升級項目恕不接受任何折扣

如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工



關注我們