

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  
**MAIN**

**SFORMATO (V)**

焗芝士梳乎厘 · 菠菜 · 羅馬花椰菜 · 芝士汁  
或

**GAMBERONI**

烤大蝦 · 藏紅花意大利飯 · 蘆筍 · 白酒汁  
或

**PESCE**

慢煮海鮮鍋 · 石斑魚 · 蛤蜊 · 青口 · 扇貝 · 大蝦 · 幼魷魚 · 海鮮濃湯  
或

**POLLO**

煎烤野雞 · 烤雜菜 · 瑪莎拉汁 · 鵝肝慕斯  
或

**CONTROFILETTO**

煎焗澳洲西冷牛排 · 雞油菌 · 波特酒汁 · 冬季黑松露 (另加 \$120)\*

或

**PIZZA**

意大利芝士薄餅 · 烤火腿 · 開心果 · 冬季黑松露 (另加 \$60)\*

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 · Häagen-Dazs 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

所有價錢以港幣計算及另加一服務費

\* 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

(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們