

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