

31 August – 4 September 2026
平日半自助午餐

頭盤
ANTIPASTI

巴馬火腿・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・新鮮麵包

主菜
SECONDO

TAGLIERINI

自家製意大利扁麵・波士頓龍蝦・大蝦・蟹肉・風乾蕃茄・濃湯
(另加 \$90)*

或

RISOTTO

意大利飯・煙燻火腿・藍芝士・西蘭花

或

CERNIA

煎焗石斑魚・羊肚菌・羽衣甘藍・芹菜泥・馬德拉酒汁

或

POLLO

煎焗雞腿・甜椒・新薯・蕃茄汁・白酒

或

PIZZA

自家製薄餅・蛤肉・青口・火箭菜・意大利蕃茄
(另加 \$30)*

甜品
DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40* - Poretti 意大利啤酒

\$78* - 夏日花香氣泡特飲

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

所有價格以港幣計算，另加一服務費
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
恕不接受任何優惠券



關注我們

7 – 11 September 2026
平日半自助午餐

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・新鮮麵包

主菜
SECONDO

TROFIE

自家製意大利短麵・蛤肉・烏魚子・香草醬

或

RISOTTO

意大利飯・意大利辣腸・水牛芝士・意大利青瓜

或

TORTA

煎焗鱒魚・青口・黑蒜薯蓉・菠菜・香檳汁

或

AGNELLO

煎焗澳洲羊架・根類蔬菜・芹菜蓉・砵酒汁

(另加 \$120)*

或

PIZZA

自家製薄餅・意大利腸肉・野菌・水牛芝士

(另加 \$30)*

甜品
DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40* - Poretto 意大利啤酒

\$78* - 夏日花香氣泡特飲

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

所有價格以港幣計算，另加一服務費
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
恕不接受任何優惠券



關注我們

14 – 18 September 2026
平日半自助午餐

\$238 - 自助頭盤

\$298 - 自助頭盤連主菜：意大利麵 / 意大利飯 / 薄餅

\$328 - 自助頭盤連主菜：海鮮

\$378 - 自助頭盤連主菜：肉類

另加 \$38 - 甜品及咖啡 / 茶

自助頭盤

巴馬火腿・煙燻火腿・莎樂美腸・豬背肉・意式肉腸・牛舌
意式沙律・意大利番茄伴水牛芝士・香烤蔬菜
自家製意式蛋餅・意大利橄欖・特式醃菜・新鮮麵包

主菜

AGNOLOTTI (S)

自家製鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁
或

CAVATELLI (V)

自家製貝殼粉・風乾蕃茄・紅羅勒醬
或

RISOTTO

Acquarello 意大利飯・海蝦・意大利青瓜・意大利蕃茄
或

PIZZA

四重意大利芝士薄餅・意大利腸肉・火箭菜
或

ORATA

煎焗地中海鯛魚・蛤蜊・根類蔬菜・藏紅花檸檬汁
或

FILETTO

煎焗澳洲和牛柳・千層焗薯・菠菜・羅馬花椰菜・砵酒汁

甜品

TIRAMISU (S)

招牌意大利芝士布甸・意大利軟芝士・咖啡・可可粉・手指餅乾
或

TARTA DI LIMONI

阿馬爾菲檸檬撻・焦糖榛子・檸檬雪葩

所有價格以港幣計算，另加一服務費
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
恕不接受任何優惠券



關注我們

21 – 25 September 2026
平日半自助午餐

\$238 - 自助頭盤

\$298 - 自助頭盤連主菜：意大利麵 / 意大利飯 / 薄餅

\$328 - 自助頭盤連主菜：海鮮

\$378 - 自助頭盤連主菜：肉類

另加 \$38 - 甜品及咖啡 / 茶

自助頭盤

巴馬火腿・煙燻火腿・莎樂美腸・豬背肉・意式肉腸・牛舌
意式沙律・意大利番茄伴水牛芝士・香烤蔬菜
自家製意式蛋餅・意大利橄欖・特式醃菜・新鮮麵包

主菜

AGNOLOTTI (S)

自家製鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁
或

TROFIE

自家製意大利短麵・風乾豬面頰肉・羊奶芝士・蛋黃・黑椒
或

RISOTTO (V)

Acquarello 意大利飯・甜椒・風乾蕃茄
或

PIZZA

意大利蕃茄及水牛芝士薄餅・辣味莎樂美腸・羅馬花椰菜
或

CERNIA

煎焗新鮮石斑魚・牛肝菌・百里香・香艾酒
或

AGNELLO

煎焗澳洲羊鞍・根類蔬菜・小牛肉汁

甜品

TIRAMISU (S)

開心果意大利芝士布甸・意大利軟芝士・咖啡・可可粉・手指餅乾
或

CARPRESE AL CIOCCOLATO

朱古力及杏仁蛋糕・意大利軟芝士・拖肥醬

所有價格以港幣計算，另加一服務費
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
恕不接受任何優惠券



關注我們

21 – 25 September 2026
平日半自助午餐

\$238 - 自助頭盤

\$298 - 自助頭盤連主菜：意大利麵 / 意大利飯 / 薄餅

\$328 - 自助頭盤連主菜：海鮮

\$378 - 自助頭盤連主菜：肉類

另加 \$38 - 甜品及咖啡 / 茶

自助頭盤

巴馬火腿・煙燻火腿・莎樂美腸・豬背肉・意式肉腸・牛舌
意式沙律・意大利番茄伴水牛芝士・香烤蔬菜
自家製意式蛋餅・意大利橄欖・特式醃菜・新鮮麵包

主菜

AGNOLOTTI (S)

自家製鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁
或

TROFIE

自家製意大利短麵・風乾豬面頰肉・羊奶芝士・蛋黃・黑椒
或

RISOTTO (V)

Acquarello 意大利飯・甜椒・風乾蕃茄
或

PIZZA

意大利蕃茄及水牛芝士薄餅・辣味莎樂美腸・羅馬花椰菜
或

CERNIA

煎焗新鮮石斑魚・牛肝菌・百里香・香艾酒
或

AGNELLO

煎焗澳洲羊鞍・根類蔬菜・小牛肉汁

甜品

TIRAMISU (S)

開心果意大利芝士布甸・意大利軟芝士・咖啡・可可粉・手指餅乾
或

CARPRESE AL CIOCCOLATO

朱古力及杏仁蛋糕・意大利軟芝士・拖肥醬

所有價格以港幣計算，另加一服務費
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
恕不接受任何優惠券



關注我們



28 September – 2 October 2026 平日半自助午餐

\$238 - 自助頭盤

\$298 - 自助頭盤連主菜：意大利麵 / 意大利飯 / 薄餅

\$328 - 自助頭盤連主菜：海鮮

\$378 - 自助頭盤連主菜：肉類

另加 \$38 - 甜品及咖啡 / 茶

自助頭盤

巴馬火腿・煙燻火腿・莎樂美腸・豬背肉・意式肉腸・牛舌
意式沙律・意大利番茄伴水牛芝士・香烤蔬菜
自家製意式蛋餅・意大利橄欖・特式醃菜・新鮮麵包

主菜

AGNOLOTTI (S)

自家製鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁
或

CAVATELLI

自家製貝殼粉・意大利腸肉・羅馬花椰菜・黑松露
或

RISOTTO (V)

Acquarello 藏紅花燴飯・野菌・意大利蕃茄
或

PIZZA

意大利蕃茄及水牛芝士薄餅・巴馬火腿・水牛芝士・火箭菜・意大利蕃茄
或

GAMBERONI

煎焗大蝦・菠菜・地中海小米沙律・檸檬蒜味蛋黃醬
或

TAGLIATA

煎焗塔利亞塔式澳洲西冷牛排・巴馬芝士・意大利蕃茄・火箭菜・意大利陳年黑醋

甜品

TIRAMISU (S)

榛子意大利芝士布甸・意大利軟芝士・咖啡・可可粉・手指餅乾
或

TORTA AL FORMAGGIO

焦燒黑松露芝士蛋糕・意大利軟芝士・焦糖榛子

所有價格以港幣計算，另加一服務費
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
恕不接受任何優惠券



關注我們