

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

星期六尊貴午餐

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

麵食

SECONDO

CAVATELLI

貝殼粉 · 拿破里式章魚肉 · 意大利蕃茄醬

或

TAGLIATELLE

幼麵 · 24 小時慢煮牛肉醬 · 巴馬芝士 · 意大利蕃茄醬

主菜

MAIN

SFORMATO (V)

焗芝士梳乎厘 · 意大利芝士 · 羅馬花椰菜

或

ORATA E GAMBERONI

烤鯛魚及大蝦 · 意大利黑米 · 蘆筍 · 檸檬牛油汁

或

BACCALA FRITTO

香炸鱈魚 · 羅馬花椰菜 · 菠菜 · 藏紅花及蒜香蛋黃醬

或

PORCHETTA

慢煮豬腩肉 · 時令蔬菜 · 布霖紅酒汁

或

CARNE MISTA

煎焗西冷牛排及羊架 · 鴨肝慕斯 · 根莖蔬菜 · 砵酒汁 (另加 \$120)*

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 · Häagen-Dazs 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

每位: \$478

\$98* - 加配無限暢飲 Poretti 啤酒及汽水: \$98

\$90* - House Italian red or white wine by the glass

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