

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 · 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)\*  
或

PIZZA

意大利芝士薄餅 · 火腿 · 野菌 · 意大利芝士 · 火箭菜

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