
SET LUNCH

十月三日至十月七日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA DI ZUCCA, TIMO E TARTUFO NERO

南瓜香草黑松露忌廉湯配香脆蒜片

主菜

RISOTTO CAPESANTE OSTRICHE E GAMBERONE

帶子，燒大蝦意大利飯配意大利蕃茄及火箭菜
(另加\$90*)

或

CASARECCE ALLA NERANO, SALSAICCIA E MENTA

意大利腸扭紋粉配意大利青瓜，新鮮薄荷葉及巴馬芝士

或

MERLUZZO AL VERMUTH, PORCINI E FINOCCHI

香艾酒煮大西洋鱈魚配茴香，牛肝菌，菠菜，椰菜花及西蘭花

或

ARROSTO DI FARAONA

煎焗珍珠雞配燒薯仔，羽衣甘藍及燒汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十月十日至十月十四日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA DI PATATE, PISELLI E ZAFFERANO

番紅花薯仔忌廉湯配香脆蒜片及新鮮香草

主菜

RISOTTO ALLA NORCIA E CREMA DI TARTUFO

黑松露意大利飯配意大利腸，野菌及巴馬芝士

或

**LINGUINE AL PEPERONCINO ROSSO
ARAGOSTA E POMODORINI GIALLI**

龍蝦幼扁麵配意大利蕃茄汁及意大利蕃茄
(另加\$90*)

或

**SPIGOLA AL FORNO IN SALSA DI
OSTRICHE E SPUMANTE**

煎焗鱸魚柳配羽衣甘藍，蘆筍及意大利汽酒汁

或

**VITELLO AL FORNO IN SALSA DI PORCINI
E PANCETTA**

煎焗牛仔柳配燒薯仔，甜椒，牛肝菌汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十月十七日至十月二十一日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA DI ASPARAGI E TARTUFO

蘆筍黑松露忌廉湯配香脆蒜片及鼠味草

主菜

RISOTTO SPECK, FUNGHI E MANDORLE

煙燻火腿意大利飯配野菌，巴馬芝士及杏仁片

或

SPAGHETTI AL NERO SI SEPPIA,

FRUTTI DI MARE E GAMBERONE

墨魚汁意粉配煎大蝦，蜆肉，青口，魷魚，鱸魚及意大利蕃茄
(另加\$120*)

或

GRUPA AI FUNGHI MOREL,

POMODORINI GIALLI E VERMUTH

香艾酒煮石斑柳配意大利蕃茄，雞油菌，菠菜，西蘭花及椰菜花

或

BISTECCA DI MAIALE AI FERRI

燒西班牙豬柳配燒薯仔，羽衣甘藍，煙肉及馬莎拉汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十月二十四日至十月二十八日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA AL GRANCHIO

蟹肉忌廉湯配香脆蒜片及麵包粒

主菜

RISOTTO ALLA MILANESE E STINCO DI VITELLO

慢煮牛仔膝意大利飯配巴馬芝士及牛骨髓

或

**MEZZE MANICHE COZZE, VONGOLE
POMODORINI E PAN GRATTATO**

蜆肉青口通心粉配意大利蕃茄

或

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA

意大利白爐酒煮鯛魚配甘筍，洋蔥，薯仔及意大利蕃茄

或

FILETTO ALLA ROSSINI

煎焗澳洲和牛柳配鴨肝，黑松露薯蓉，野菌，西蘭花及松露燒汁
(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十月三十一日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

MINISTRONE PRIMAVERA

意大利雜菜湯配香脆蒜片

主菜

RISOTTO AI FUNGHI MOREL, TIMO E TARTUFO NERO

黑松露意大利飯配雞油菌，百里香及巴馬芝士

或

**TAGLIATELLE AL GRANCHIO,
POMODORINI SECCHI E ERBA CIPOLLINA**

蟹肉幼扁麵配風乾蕃茄及意大利蕃茄汁

或

TONNO SCOTTADITO ALL'ACETO BALSAMICO

香煎吞拿魚扒配菠菜，蘆筍，意大利蕃茄及濃縮黑醋

或

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

香煎澳洲羊架及美國西冷牛扒配燒薯仔，野菌及砵酒汁

(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣