

06 - 10 October 2025

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

RAVIOLI

自家製意大利雲吞・菠菜・火箭菜・鼠尾草及牛油汁 或

RISOTTO

意大利飯・海蝦・意大利青瓜・意大利蕃茄

ORATA

FILETTO

煎焗澳洲 M4 和牛柳・千層焗薯・菠菜・砵酒汁 (另加 \$120)*

或

PIZZA

自家製芝士薄餅・意大利腸肉・火箭菜 (另加 \$60)*

甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378





13 - 17 September 2025

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・風乾豬面頰肉・蛋黃・巴馬芝士

以

RISOTTO

意大利飯·波士頓龍蝦·龍蝦汁 (另加 \$90)*

或

CERNIA

煎焗石斑魚·牛肝菌·香艾酒

戓

MAIALE

煎焗西班牙豬柳・意大利芝士・巴馬火腿・時令蔬菜

或 PIZZA

自家製薄餅・意大利辣腸・西蘭花 (另加 \$60)*

甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378





20 - 24 October 2025

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

CAVATELLI

自家製意大利短麵・意大利腸肉・花椰菜・黑松露

或

RISOTTO

藏紅花意大利飯・鮟鱇魚・意大利蕃茄

或

GAMBERONI

焼大蝦・小米沙律・菠菜・檸檬蛋黃醬

或

AGNELLO

煎焗澳洲羊架・根類蔬菜・小牛肉汁 (另加 \$120)*

或

PIZZA

自家製薄餅・巴馬火腿・巴馬芝士・火箭菜・意大利蕃茄 (另加 \$60)*

甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378





27 - 31 October 2025

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

CAPELLETTI

自家製意大利雲吞・煙燻火腿・豌豆・巴馬芝士

或

RISOTTO

意大利糙米飯・海蝦・魷魚・意大利蕃茄

或

TORTA

煎焗鱒魚・水瓜榴・檸檬汁

at

GRIGLIATA MISTA

煎焗澳洲羊架及西冷牛扒・根類蔬菜・小牛肉汁 (另加 \$120)*

或

PIZZA

自家製薄餅・烤雜菜・洋薊・羅勒醬 (另加 \$60)*

甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

