

# 03 - 07 November 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

### **TAGLIATELLE**

自家製意大利扁麵・海蝦・火箭菜・意大利蕃茄

或

#### **RISOTTO**

意大利飯・意大利辣腸・甜椒・羊奶芝士

或

### **TONNO**

烤吞拿魚扒・意大利蕃茄・陳年黑醋

或

### **FILETTO**

煎焗澳洲 M4 和牛柳・鴨肝・千層焗薯・根類蔬菜・小牛肉汁 (另加 \$120)\*

或

#### **PIZZA**

自家製薄餅・煙燻火腿・牛肝菌・巴馬芝士 (另加 \$60)\*

# 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378





# 10 - 14 November 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

## **AGNOLOTTI**

自家製意大利雲吞・意大利腸肉・牛肝菌・牛油汁

或

### **RISOTTO**

意大利飯·時令海鮮·蘆筍·意大利青瓜·青豆 (另加 \$90)\*

或

### **MERLUZZO**

煎焗大西洋黑鱈魚・羽衣甘藍・茴香・香艾酒

或

#### **VITELLO**

煎焗牛仔柳・煙燻火腿・水牛芝士・根類蔬菜・牛仔肉汁 或

## **PIZZA**

自家製薄餅・水牛芝士・意大利蕃茄・巴馬芝士・火箭菜 (另加 \$60)\*

## 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378





# 17 - 21 November 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

### **TAGLIATELLE**

自家製意大利扁麵・和牛肉醬・巴馬芝士・意大利蕃茄汁

或

## RISOTTO

意大利飯・墨鱼・煙肉・青豆

或

# SPIGOLA

拿波里水煮鱸魚・白酒・菠菜

戓

## **BISTECCA**

煎焗美國西冷牛扒・薯仔・根類蔬菜・甜椒汁 (另加 \$120)\*

或

#### **PIZZA**

自家製薄餅・意大利辣腸・花椰菜・甜椒 (另加 \$60)\*

## 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378





## 24 - 28 November 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

### **TAGLIATELLE**

自家製意大利扁麵・野菌・甜椒・意大利蕃茄

或

#### **RISOTTO**

意大利飯・蛤肉・青口・魷魚・意大利蕃茄

或

## **SALMONE**

煎焗三文魚・蜂蜜及芝麻籽・菠菜・甘筍

或

### **AGNELLO**

煎焗澳洲羊架・麵包糠 ・根類蔬菜・梅子汁 (另加 \$120)\*

或

## **PIZZA**

自家製薄餅・火腿・野菌・橄欖・洋薊 (另加 \$60)\*

## 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

