

# APERITIVO E AMICI SATURDAY COCKTAIL, SEAFOOD & ANTIPASTI

#### 冬季特色雞尾酒

The Mistral 氣泡酒·尼格羅尼·熱朗姆酒蜂蜜茶

## 海鮮吧 FRUTTI DI MARE AREA

## 頭盤 ANTIPASTI

波士頓龍蝦・蟹腳・小龍蝦 蛤蜊・海螺・青口・蝦 薄切黃鰭吞拿魚・醃製挪威三文魚 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

# 主菜 SECONDO

TAGLIERINI

自家製幼麵・蛤蜊・青口・意大利蕃茄

或

#### **AGNOLOTTI**

自家製鴨肉雲吞・巴馬火腿・牛肝菌・黑松露汁

或

### **RAVIOLI**

自家製意大利雲吞・瑞士甜菜・菠菜・火箭菜・乳清芝士・松子仁・鼠尾草牛油汁

戓

#### **SPIGOLA**

煎焗鱸魚・水瓜榴・利古里亞橄欖・意大利蕃茄・香檳汁

蚁

## **FARAONA**

煎焗珠雞・根菜・瑪莎拉汁 (另加 \$60)\*

或

## **PIZZA**

蕃茄羅勒水牛芝士薄餅・巴馬火腿・意大利蕃茄 (另加 \$60)\*

## 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・Mövenpick 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

每位: \$688 不含雞尾酒: \$588

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

