

### 01-05 December 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

#### **TAGLIERINI**

墨魚汁幼麵・大蝦・蘆筍・意大利蕃茄

或

#### **RISOTTO**

意大利飯・風乾火腿・牛肝菌・黑松露醬

或

#### ORATA

煎焗鯛魚・蛤蜊・青口・藏紅花汁

或

#### **CONTROFILETTO**

烤澳洲 M4 和牛柳・千層焗薯・砵酒汁 (另加 \$60)\*

戓

## **PIZZA**

自家製蕃茄芝士薄餅・水牛芝士・意大利辣肉腸

### 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$428





### 08-12 December 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

#### **TAGLIERINI**

自家製墨魚汁幼麵・阿拉斯加蟹肉・意大利蕃茄

或

#### **RISOTTO**

意大利飯・意大利腸肉・蘆筍・白松露醬

或

### **MERLUZZO**

煎焗黑鱈魚・蛤蜊・青口・檸檬牛油汁

或

#### **VITELLO**

煎焗牛仔柳・巴馬火腿・意大利軟芝士・千層焗薯・根莖雜菜・牛仔肉汁

或

#### **PIZZA**

水牛芝士薄餅・意大利腸肉・蘆筍・黑松露

### 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$428





### 15-19 December & 22-24 December 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**

自家製貝殼粉・時令海鮮・龍蝦濃湯・意大利番茄

或

### **RISOTTO**

意大利飯・牛肝菌・白松露汁

或

## **MERLUZZO**

煎焗石斑魚柳・意大利番茄・香艾酒汁

或

### **VITELLO**

香烤阿根廷西冷牛扒・芹菜蓉・根莖雜菜・牛仔肉汁 (另加 \$60)\*

戜

#### **PIZZA**

意大利蕃茄及水牛芝士薄餅・海蝦・火箭菜・意大利番茄

### 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$468





### 29-31 December 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**

自家製意大利幼麵・意大利腸肉・洋薊・黑松露汁

或

#### **RISO**

意大利紫米・魷魚・意大利番茄・烏魚子・意大利青瓜

或

### **SAN PIETR**

煎焗海魴魚柳・黃菇・茴香・馬德拉酒汁

或

### **AGNELLO**

煎焗澳洲羊鞍·香草麵包糠·千層焗薯·根莖雜菜 (另加 \$60)\*

或

#### **PIZZA**

意大利蕃茄及煙熏水牛芝士薄餅・脆皮豬腩肉・野菌

### 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$468

