

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

復活節海景早午餐

海鮮吧

FRUTTI DI MARE AREA

波士頓龍蝦 · 蟹腳 · 小龍蝦 · 蛤蜊
海螺 · 青口 · 蝦 · 薄切黃鰭吞拿魚
八爪魚沙律 · 醃製挪威三文魚

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

麵食

PASTA

廚師精選即製手工麵食 · 意大利燴飯 · 意大利雜菜湯

主菜

SECONDO

SFORMATO (V)

焗芝士梳乎厘 · 意大利芝士 · 巴馬芝士 · 意大利軟芝士

或

CARNE MISTA

煎焗澳洲羊鞍及西冷牛扒 · 千層焗薯 · 根莖蔬菜 · 牛仔肉汁 (另加 \$120)*

或

VITELLO

慢煮小牛肉柳 · 意式餡料 · 時令蔬菜 · 栗子瑪莎拉汁

或

GAMBERONI

燒西班牙大蝦 · 意大利糙米 · 藏紅花香檳汁

或

MERLUZZO

煎焗黑鱈魚 · 時令蔬菜 · 奶油白汁

或

CAPRICCIOSA

意大利蕃茄及水牛芝士薄餅 · 意大利火腿 · 洋蔥 · 橄欖 · 蘑菇

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 · 千層酥
黑松露巴斯克芝士蛋糕 · 糖果吧 · 馬卡龍 · Häagen-Dazs 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

配搭無限暢飲 Perrier-Jouët Grand Brut NV Champagne · Lambrusco Ceci sparkling
Cantine Pellegrino Grillo · Nero d'Avola: \$988

不包括無限暢飲: \$688

小童 (4-11 歲): \$388

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

(V) - 素食



關注我們