

## 父親節海景早午餐

### 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及意大利燴飯

### 主菜 SECONDO

#### SFORMATO (V)

焗芝士梳乎厘·意大利芝士·菠菜  
或

#### PORCHETTA RICCIA

慢煮豬腩肉·根莖蔬菜·栗子牛肝菌汁  
或

#### CARNE MISTA

煎焗香烤野雞及西冷牛扒·鵝肝·根莖蔬菜·小牛肉汁  
或

#### MERLUZZO E GAMBERONE

煎焗鱈魚及大蝦·雞油菌·藏紅花意大利飯·香檳汁  
或

#### FRITTO MISTO

脆炸海鮮·三文魚·魷魚·大蝦·青口·意大利青瓜·鼠尾草蛋黃醬  
或

#### PIZZA

水牛芝士薄餅·意大利火腿·意大利芝士·開心果

### 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  
Cantine Pellegrino Grillo · Nero d'Avola: \$1088

不包括無限暢飲: \$788

小童 (4-11 歲): \$438

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