

星期六尊貴午餐

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

麵食

SECONDO

CAVATELLI

貝殼粉・拿破里式章魚肉・意大利蕃茄醬

或

TAGLIATELLE

幼麵・24 小時慢煮牛肉醬・巴馬芝士・意大利蕃茄醬

主菜

MAIN

SFORMATO (V)

焗芝士梳乎厘・意大利芝士・羅馬花椰菜

或

ORATA E GAMBERONI

烤鯛魚及大蝦・意大利黑米・蘆筍・檸檬牛油汁

或

BACCALA FRITTO

香炸鱈魚・羅馬花椰菜・菠菜・藏紅花及蒜香蛋黃醬

或

PORCHETTA

慢煮豬腩肉・時令蔬菜・布祿紅酒汁

或

CARNE MISTA

煎焗西冷牛排及羊架・鴨肝慕斯・根莖蔬菜・砵酒汁 (另加 \$120)*

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・Häagen-Dazs 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

每位: \$478

\$98* - 加配無限暢飲 Poretti 啤酒及汽水

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

(S) - 招牌菜式 (V) - 素食



關注我們