

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

SALMONE AL MIELE E SESAMI

蜜糖焦糖三文魚 · 芝麻 · 時令蔬菜

或

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

烤大蝦 · 藏紅花蛋黃醬 (另加 \$30)*

或

PORCHETTA FARCITA

慢煮豬腩肉 · 意大利餡料 · 杏桃汁

或

FILETTO MANZO AL TARTUFO

煎焗 M4 澳洲和牛柳 · 根莖蔬菜 · 黑松露 · 小牛肉汁
(另加 \$60)*

或

TORTINO FONTINA E TARTUFO (V)

焗梳乎厘 · 軟意大利芝士 · 巴馬芝士 · 黑松露

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 · Mövenpick 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

配搭無限暢飲 Moët & Chandon Imperial Brut · Lambrusco Ceci sparkling
Cantine Pellegrino Grillo · Nero d'Avola: \$888

不包括無限暢飲: \$688

小童 (4-11 歲): \$388

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



關注我們