

**APERITIVO E AMICI  
SATURDAY COCKTAIL, SEAFOOD & ANTIPASTI**

**冬季特色雞尾酒**

The Mistral 氣泡酒 · 尼格羅尼 · 热朗姆酒蜂蜜茶

**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 · 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

**主菜  
SECONDO**

**TAGLIERINI (V)**

自家製幼麵 · 牛油 · 巴馬芝士 · 百里香 · 冬季黑松露  
或

**RISOTTO**

意大利燴飯 · 波士頓龍蝦 · 意大利蕃茄醬 · Oscietra 魚子醬 (另加 \$60)\*

或

**MERLUZZO**

煎焗黑鯧魚 · 根莖蔬菜 · 蛤蜊 · 青口 · 香檳汁

或

**GAMBERONI**

烤大蝦 · 藏紅花意大利飯 · 蘆筍 · 白酒汁

或

**POLLO**

煎烤野雞 · 烤雜菜 · 瑪莎拉汁 · 鵝肝慕斯

或

**CONTROFETTO**

煎焗澳洲西冷牛排 · 雞油菌 · 波特酒汁 · 冬季黑松露 (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: \$688

不含雞尾酒: \$588

小童 (4-11 歲): \$328

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

