除夕夜菜單

2026年12月31日
請選擇前菜、主菜、甜品各一

• 前菜 •

西西里紅蝦薄片
西西里紅蝦薄片
柑橘、茴香、血橙醬汁
(額外加 98)

小牛肉他他
乳飼小牛肉他他
布拉塔芝士、羊萵苣沙律
坎塔布里亞鯷魚
(額外加5克黑松露 198)

海鮮沙律
海鮮沙律、貝類海鮮
柑橘油醋汁、西芹

安德里亞布拉塔芝士
125克布拉塔芝士
番茄、芝麻菜、羅勒青醬

• 主菜 •

海鮮螺旋長意粉
手工螺旋長意粉
皮耶諾洛番茄海鮮燴醬
意大利香芹、辣椒

四重芝士意式糰子
自家製四重芝士薯仔意式糰子
戈爾貢佐拉芝士、巴馬臣芝士
塔萊焦芝士、拉斯凱拉芝士
(額外加5克黑松露 198)

燉煮意大利手工豬肉香腸配扁豆
燉煮意大利手工豬肉香腸
扁豆、地中海香草肉汁

焗大西洋龍蝦
焗大西洋龍蝦、龍蝦濃汁
油封手指薯仔、烤檸檬
(額外加 228)

意大利傳統海鮮燉湯
傳統海鮮燉湯、大蝦、魷魚
黑鱈魚、蜆、番茄、白酒
(額外加 358/兩位用)

• 甜品 •

迷你糕點
任選2款迷你糕點

提拉米蘇
手指餅、濃縮咖啡
薩巴雍蛋奶醬、黑可可

蒙布朗栗子慕斯
蒙布朗栗子慕斯
意大利蛋白霜、雲呢拿、冧酒

意式雪糕及雪葩
一球雪葩及 Venchi意式雪糕

每位 588

不適用於任何優惠和折扣
如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。