



# GRADINI

RISTORANTE E BAR ITALIANO

## 晚市套餐

### 前菜

鴨肝批配櫻桃醬

或

香煎北海道帶子配青豆蓉及初榨橄欖

或

香煎朝鮮薊配松露芝士及田園沙律

### 湯

椰菜花湯配煙三文魚

### 意大利麵

自家製扁意粉配鮮龍蝦伴番茄香草汁

(另加港幣\$100)

或

雜錦海鮮辣番茄汁扁意粉

(鮮蝦、蜆、青口)

或

野菌意大利螺絲粉伴忌廉汁

### 主菜

香煎鱸魚柳伴醬油薑忌廉汁

或

慢烤珍珠雞胸配時令蔬菜及肉汁

或

澳洲牛腹肉配意大利紅酒肉汁

### 甜品

Gradini 特色甜品

(是日大廚推介甜品)

illy意大利咖啡或Tea WG茗茶及精緻茶點

三道菜：每位港幣\$488

五道菜：每位港幣\$528

另收加一服務費

為閣下健康著想，如閣下對任何食物過敏或特別飲食要求，請提前與餐廳職員聯絡