



GRADINI

RISTORANTE E BAR ITALIANO

晚市套餐

前菜

香煎鵝肝配紅桑子汁

或

香烤南瓜芝士凍批配脆脆番茄海綿蛋糕

或

大蝦他他配橄欖油魚子醬及海鮮汁

意粉

墨魚扁意粉配櫻花蝦及香蒜橄欖油

或

意式丸子配野菌芝士忌廉汁

或

自家製扁意粉配鮮龍蝦及番茄香草汁

(另加港幣\$80)

主菜

比目魚柳配烏魚子、檸檬皮及香草

或

慢烤乳鴿配醋栗燒汁

或

香烤美國頂級西冷配時令蔬菜及芥末醬

甜品

Gradini 特色甜品

(是日大廚推介甜品)

或

精選意大利雪糕或雪葩

每位港幣\$688