



## 6 道菜精选套餐

欢迎小食

\*\*\*

### 腌日本吞拿鱼

柚子及豆腐酱汁、8 ½ 精选鱼子酱

*NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia*

\*\*\*

### 油封鳕鱼

酸甜茄子、香草鳕鱼、番茄酱汁

*2014 Fattoria San Lorenzo "Campo delle Oche" Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche*

\*\*\*

### 意大利面 "Pastificio Gentile"

挪威帝王蟹、阿玛尔菲柠檬、罗勒

*2017 Quintodecimo "Exulet" Fiano d'Avellino, Campania*

\*\*\*

### M9 招牌 "Mayura" 牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

*2013 Cianfagna "Sator" Tintilia, Molise*

或

### "Aveyron" 羊肉

慢煮甜椒 "peperonata"、Robiola 水牛芝士熔浆、羊肉原汁

*2013 Marchesi Di Barolo "Cannubi" Barolo, Piemonte*

\*\*\*

### 餐后甜品

青苹果配青瓜沙拉、青瓜泡沫配沙冰

\*\*\*

### 精选意大利陈酿芝士

配以自家制糖煮水果

*2014 Antinori Muffato della Sala, Umbria*

或

### 意大利蟠桃

蟠桃蜜饯、莫斯卡托萨巴雍、葡萄柚

*2018 Saracco "Moscato d'Asti", Piemonte*

1580 澳门币每位

配酒另加 700 澳门币每位

优质配酒另加 1400 澳门币每位

晚上十点前有效

所有澳门币價目需附加 10%服务费



## 8 道菜精选套餐

欢迎小食

\*\*\*

### “Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔

马铃薯、牛仔肉汤汁、8 1/2 精选鱼子酱

*NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia*

\*\*\*

### 香煎挪威海螯虾

牛肝菌、蘑菇萨巴雍

*2014 Fattoria San Lorenzo "Campo delle Oche" Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche*

\*\*\*

### 意大利细扁面 “Pastificio Gentile”

西西里大红虾、地中海香草

*2015 Passopisciaro "Chiappemacine" Etna Rosso, Sicilia*

\*\*\*

### 手工自制意式宽面 “Puttanesca”

慢煮番茄汁、凤尾鱼、塔加斯卡橄榄、刺山柑

*2011 Moccagatta "Langhe" Nebbiolo, Piemonte*

\*\*\*

### 布列塔尼蓝龙虾

“喇叭”小胡瓜、龙虾原汁

*2016 Antinori "Cervaro della Sala", Umbria*

\*\*\*

### M9 “Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、日本茄子、牛肉原汁

*2013 Cianfagna "Sator" Tintilia, Molise*

\*\*\*

### 餐后甜品

青苹果配青瓜沙拉、青瓜泡沫配沙冰

\*\*\*

### 榛子卷

车厘子配意式香醋果酱、英式香草酱

*Frangelico "on the rocks", Piemonte*

1980 澳门币每位

配酒另加 900 澳门币每位

优质配酒另加 1800 澳门币每位

晚上十点前有效

所有澳门币价目需附加 10% 服务费